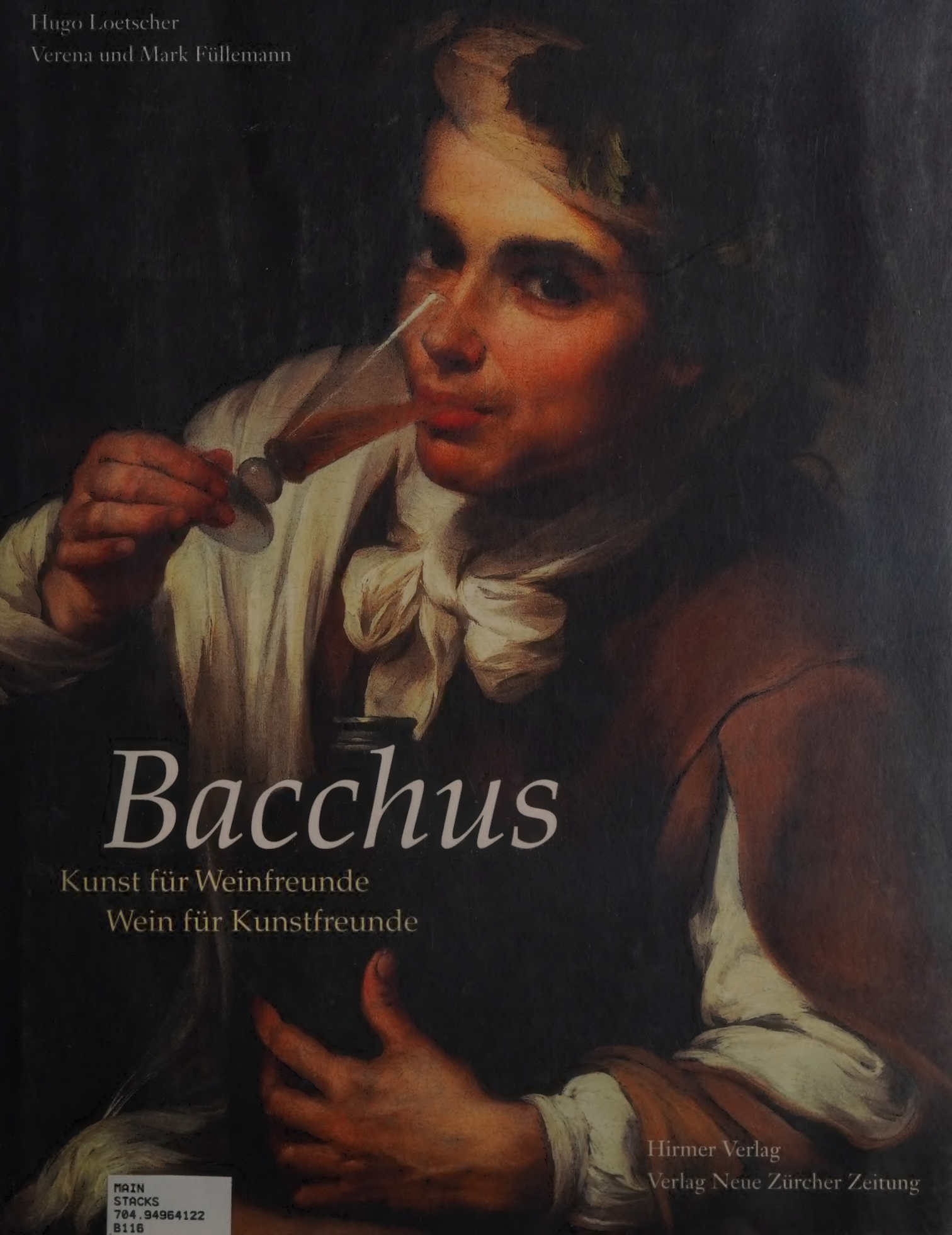
Hugo Loetscher
Verena und Mark Füllemann



Bacchus

Kunst für Weinfreunde
Wein für Kunstfreunde

Hirmer Verlag
Verlag Neue Zürcher Zeitung

MAIN
STACKS
704.94964122
B116

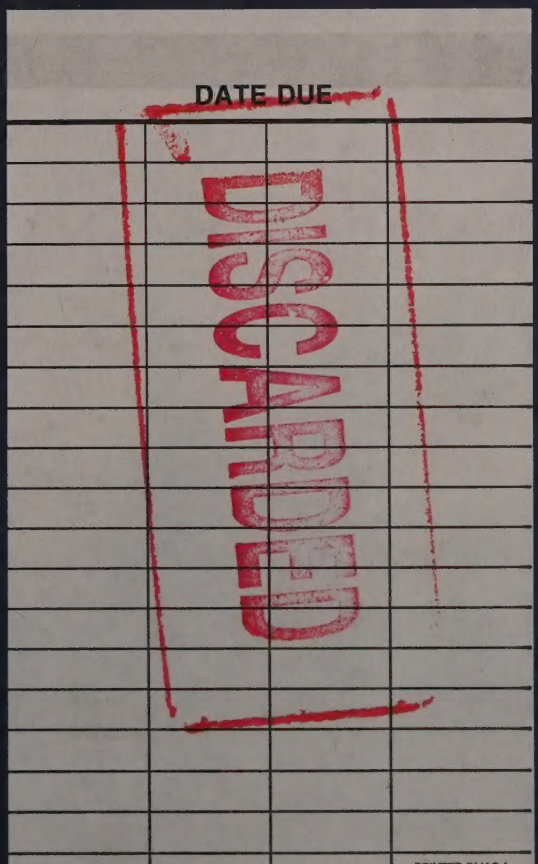
Ob Gemälde oder Lichtinstallation, ob Relief oder Statue, ob antike Schale oder mittelalterlicher Bildteppich, ob impressionistische Landschaft oder surrealistisches Stilleben – Vielfalt und Fülle zeichnen die Galerie aus, die dieser Bildband vorstellt: Der Bilderbogen reicht von Rebberg und Lese, Keller und Weinhandel zu Pinte und Beiz, Picknick und Bankett, Bacchanal und Abendmahl. Verena und Mark Füllemann ermöglichen faszinierende Entdeckungen und neue Einblicke in bekannte und unbekannte Werke der Kunst, u.a. von Chardin, Courbet, Manet, Picasso, Miró, Botero, Guttuso, Dietrich, Vallotton, Macke, Baselitz, Kitaj, Gilbert & George bis Markus Raetz.

Nicht nur von Bildender Kunst ist die Rede, sondern auch vom «Wein im Glas und im Vers». Wie Traube und Wein kulturhistorische Bedeutung erlangten, kann in Kapiteln wie «Die weltläufige Rebe» oder «Erziehen für die Kelter» erfahren werden. Zum Schauvergnügen kommt ein Lesevergnügen hinzu dank der brillanten Essays von Hugo Loetscher, wenn der Schriftsteller fragt, «wie viele Öchsle verträgt die Wahrheit?» oder wenn er über «gastronomische Ehen» fachsimpeln lässt. Das schliesst eine «mythologische Fahndung» nach Bacchus, dem Gott des Weines, nicht aus, ebenso wenig, dass sich die Thematik mit dem «himmlischen Traubenblut» der christlichen Symbolik öffnet.

Abbildung Umschlagvorderseite
Ein trinkender Jüngling
Bartolomé Esteban Murillo
(1617–1682)

Abbildung Umschlagrückseite
Stilleben
André Derain
(1880–1954)

COLUMBIA COLLEGE
3 2711 00027 3449



Bacchus

Kunst für Weinfreunde
Wein für Kunstfreunde

OCT 25 2005

Die Weinflasche, 1926
Pablo Picasso (1881-1973)

Trinkender Jüngling, 1582/83
Annibale Carracci (1560-1609)

Columbia College Library
600 South Michigan
Chicago, IL 60605

Bacchus

Kunst für Weinfreunde
Wein für Kunstfreunde

Herausgegeben von
Verena und Mark Füllemann
Essays von Hugo Loetscher

Hirmer Verlag München
Verlag Neue Zürcher Zeitung

Hipp, hipp, hurra! Das Künstlerfest, Skagen 1888
Peder Severin Krøyer (1851–1909)

Inhalt

1	Wie viele Öchsle Wahrheit?	9
2	Die weltläufige Rebe	23
3	Erziehen für die Kelter	45
4	Mittrinken und mitreden	67
5	Der Wein im Glas und im Vers	91
6	Gastronomische Ehen – wenn der Vater des Sommeliers spricht	123
7	Bacchus und/oder Dionysos – eine mythologische Fahndung	147
8	Das himmlische Traubenblut	169
	Anhang	191

Weinberge am Murtensee, 1914
August Macke (1887–1914)

1 Wie viele Öchsle Wahrheit?

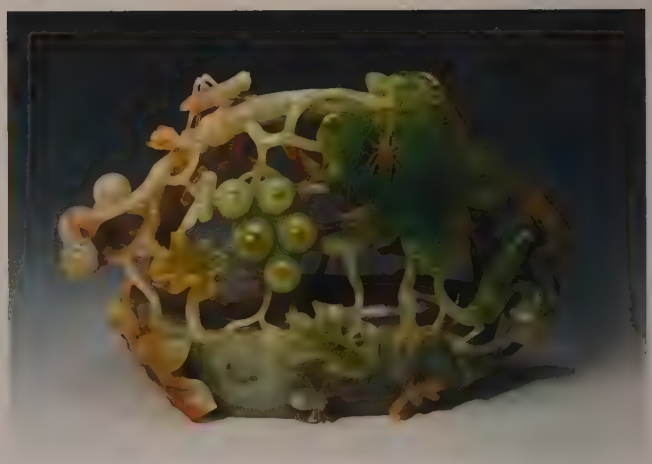
Muss man nüchtern sein, wenn man über Wein schreibt? Ist mit dieser Frage schon impliziert, dass man angeheitert oder gar betrunken besser schreibt?

Nun geht es nicht ausschliesslich um Wein, sondern auch um seine unabdingbare Voraussetzung, die Traube, darum, wie sie gepflegt bzw. erzogen wird, welchen Weg die Wildrebe bis zur Kelter zurücklegte, um ihre globale Wanderschaft und ihr Anpassungstalent – also ist die Rede ebenso von Tafeltrauben oder von Rosinen. Man erwartet ja auch nicht, dass man getrocknete Weinbeeren essen muss, um über Korinthen zu schreiben.

Das Reflektieren über Wein wird in unserem Fall dadurch erleichtert und animiert, dass das Schreiben (und Lesen) von Bildern begleitet wird. Dafür wartet die Kunstgeschichte mit einem Reichtum auf, der die Auswahl nicht einfach macht; sie bietet unterschiedlichstes Anschauungsmaterial: ob Mosaik, Schale oder Vase, ob Miniatur, Teppich oder Fresko, Glasfenster so gut wie Reliefs, neben Kapitellen selbstverständlich Gemälde. Ein Spiegelbild dafür, wie Traube und Wein in unseren Kulturepochen Präsenz einnehmen.

Die Beispiele reichen von der alt-ägyptischen Wandmalerei bis zur heutigen Lichtinstallation, das Rokoko leistet seinen Beitrag wie der Symbolismus; es findet sich die realistische Landschaft und die klassizistische neben jener, die sich für ihre Abstraktion nur noch der Farben erinnert. Unvermeidlich hinwiederum, dass wir den Trinker antreffen, den einsamen wie den geselligen, den Geniesser wie den Verkoster oder den Trunkenbold, all die, die sich zu Umtrunk, Gelage oder Symposium zusammenfinden, ob an der Bar, im Bad oder im Bordell, der Wein beim Essen auf dem Familientisch oder beim Picknick, die Weinflasche im Atelier oder in der Gartenwirtschaft – das lustige Glas wie das traurige.

Angesichts der kulturgeschichtlichen Trächtigkeit von Traube und Wein erfassen die Darstellungen ebenso die sakrale Thematik wie die irdisch-zivile, das Letzte Abendmahl wie das *Déjeuner sur l'Herbe*, alttestamentarische Episoden mit Lots Inzest oder Noahs Trunkenheit wie das neutestamentarische Wunder von Kana und die allegorischen Arbeiter im Weinberg. Unerlässlich auch die Bilder, welche auf das Mystische



Oben links:
Da der Koran den Anbau und den Genuss von Wein verbietet, wird die Rebe in Ländern des Islam hauptsächlich als Tafeltraube oder für Rosinen gezüchtet. Wenn unter der Moslemherrschaft in Spanien dennoch Wein produziert wurde, geschah dies zu medizinischen Zwecken.
Traubenschale,
Anfang 18. Jahrhundert
Ottomanisches Fresko

Oben rechts:
Die ersten Versuche, Reben anzupflanzen, fanden in China bereits im zweiten vorchristlichen Jahrhundert statt. Doch blieben diese ersten Versuche ohne weitere Konsequenzen. Aber die Traube bildet seither für Kunst und Kunsthandwerk ein Motiv, wie dies bei einer Schale aus der zweiten Hälfte der Qing-Dynastie ersichtlich ist. Die Schale hat die Form eines Korbes, dessen Henkel eine Weinranke darstellt. Auszumachen sind rechts zwei Gottesanbeterinnen, seitlich am Korb eine Biene und eine Spinne, während sich zwei Käfer an die Blätter klammern und sich eine Heuschrecke auf der gekrümmten Rebe niedergelassen hat.
Chinesische Schale in Form eines Korbes, Qing-Dynastie, 19. Jahrhundert. Jadeit

oder das Göttliche verweisen: nicht nur der Bacchus, der Orgien in Gesellschaft von Silen und lüsterner Satyre feiert, sondern auch Dionysos als Erlöser und daher im Frühchristentum oft mit Christus in Verbindung gebracht, ausgerechnet der Gott des Weines, der aber auch als Gott der Auferstehung verehrt wurde. Die Traube als Frucht in einem Stilleben und zugleich als Symbol des Märtyrertums im Gedenken an den Opfertod Christi. Somit Christus in der Kelter, gekeltert und selber Kelterer, als mittelalterliches Motiv uns Heutigen kaum noch bekannt.

Beim Anblick solcher Abbildungen mag es einem vorkommen, als löse der Wein nicht nur die Zunge, sondern auch den Blick. Hat man nicht das Auge aufgefordert, es soll vom Überfluss dieser Welt trinken? Anscheinend verfügen wir über eine optische Trinkfähigkeit, nicht zufällig, dass beim Kenner der Genuss des Weines schon mit dem Begutachten von Farbe und Transparenz beginnt.

Hat der Wein nicht die schöpferische Phantasie inspiriert – eine Muse aus dem Fass und aus der Flasche? Der Wein als *equus poetarum*, als Pferd der Dichter, was ihnen das Umsteigen auf das Musenross, den geflügelten Pegasus, erleichtert. Was an Versen und Gedichten in der Gärung drin war, davon zeugen reiche Anthologien. Was für ein Vergnügen, eine eigene Auswahl zusammenzustellen. Und hat dieser Wein nicht minder die Kreativität der Bildenden Kunst bestimmt? Nicht zu vergessen die Musik und ihre Komponisten. Als Joseph Haydn Organist in Salzburg wurde, schrieb Leopold Mozart an seinen Sohn: «Wer meinst du wohl ist Organist an der Heiligen Dreifaltigkeit in Salzburg geworden? Hr. Haydn. Alles lachte. Das ist ein teurer Organist; nach jeder Litaney säuft er ein Viertel Wein.»

Warum sollte der Wein nicht auch jemandem zu Einfällen verhelfen, der sich daran macht, über ihn zu schreiben?

«Heilige Trauben», wie in der Antike Horaz schrieb, «heiliger Wein», wie Friedrich Hölderlin dichtete.
Trauben und Granatäpfel, 1763
Jean-Baptiste Siméon Chardin
(1699–1779)

Damit ist die Frage nicht beantwortet, ob man nüchtern sein muss, wenn man über Wein schreibt. Man denkt an den Winzer, der nicht mit Wasser, sondern mit Wein getauft wurde, oder an das antike Sparta, wo die Neugeborenen in Wein gebadet wurden, um ihre Resistenz und Lebenskraft zu prüfen. Wären das bessere Voraussetzungen?

Soll man sich geistigen Beistand holen? Und wenn, bei wem? Beim Propheten, beim Kirchenvater oder Aufklärer? Bei denen, die überzeugt sind, dass aus bloss Trockenem nichts Rechtes entsteht, wobei mit dem Untrockenen kaum Wasser gemeint sein konnte.

So akademisch ist das Problem nicht. Schon die Antike, eine weintrinkende Kultur, hat sich darüber Gedanken gemacht. Mindestens Plutarch, dank populärwissenschaftlicher Publikationen ein Bestsellerautor

des zweiten nachchristlichen Jahrhunderts: «Darf man beim Trunke über philosophische Materien sprechen?», wie es gediegen altmodisch heisst? Sollen sich Philosophen oder sagen wir zeitgemässer Intellektuelle und die, welche sich dazu zählen, bei einer Diskussion am Runden Tisch auch Wein genehmigen? Gibt es da, nach Plutarch, nicht solche, die «den Philosophen wie die Hausfrau» beim Wein gar nicht erst reden lassen wollen? Hat nicht ein berühmter Rhetor im Hinblick auf eine zechende Tafelrunde erklärt: «Was ich denke, passt nicht hierher, und was hierher passt, das denke ich nicht.» Plutarchs Protagonist kommt zur Einsicht: «Die Philosophie darf als Kunst für das Leben von keinem Vergnügen oder Zeitvertreibe ausgeschlossen sein. Ihre Gegenwart ist vielmehr überall nötig, damit sie Zeit und Mass bestimme. Sonst müssen wir mit eben der ernsthaften Miene behaupten, dass auch der Mässigkeit und Gerechtigkeit kein Platz bei Gastmahlen gebühre.»

Frau Kellnerin, Herr Ober, bringen Sie der Vernunft auch ein Glas.

Bei Plutarchs Bilanz ist merkenswert, dass die Begriffe «Mass» und «Mässigkeit» Argumente abgeben. Das Mass als Akzeptieren von Grenzen ist nicht nur antikes Credo, wonach Masshalten vor Frevel und Hybris bewahren soll. Auch wenn man sonst und anderswo vom Lob des Weines hört, immer mischt sich das Bedenken ein, Mass zu halten, damit, was zur Freude oder zum Trost angegangen wird, nicht in heulendem Elend endet, damit, was als Befreiung gedacht war, nicht zur Sklaverei einer Sucht wird.

Seite links:
Der stille Geniesser. Oder «boire comme Suisse», wie die Franzosen sagen, wenn einer still vor sich hintrinkt, auch an der Bar.
Interieur oder Interieur mit Mann vor dem Fenster, 1940
Albert Schnyder (1898–1989)

Oben links:
Das Glas dient nicht nur als Gebrauchsgegenstand, sondern kann symbolisch Stellenwert erhalten, so auch für einen surrealistischen Traum.
Weinglas und Boot, 1956
Salvador Dalí (1904–1989)

Oben rechts:
Genaueres über die Geschichte des Weines erfährt man erstmalig aus dem Ägypten der Pharaonen. An den Wänden der Tempel und Gräber sind detailreiche Darstellungen vom Rebbau und der Weinproduktion zu sehen.
Weinopfer des Amenhotep II., dargebracht in kugelförmigen, «Nu» genannten Gefässen, um 1427–1400 v. Chr.
Ägyptische Granitstatue

Dionysos, der Gott des Weines, entdeckt auf der Insel Naxos Ariadne, die er zur Frau nimmt.
Bacchus und Ariadne, 1520–1523
Tizian (Tiziano Vecellio)
(um 1490–1576)

Doch da flüstert einem bereits Lessing ins Ohr: «Zu viel kann man wohl trinken/, doch nie trinkt man genug.»

Läuft die Mahnung, Mass zu halten, am Ende auf Mittelmass und Mittelmässigkeit hinaus? Zielt sie auf die Mentalität des *juste-milieu*? Gilt es nicht dagegen das Masslose auszuspielen, auszubrechen aus dem Etablierten und Fixierten, gegen das Massvolle des Kompromisses die Radikalität zu stellen? Der Rausch, eine Trunkenheit, die sich dionysisch definiert? Hat nicht Hegel, ein Philosoph, der sich auf deutsch bestens mit dem Weltgeist verstand und der der Vernunft das letzte Wort überliess, geschrieben: «Das Wahre ist der bacchantische Taumel, an dem kein Glied nicht trunken ist»?

Heisst es nicht im Macho-Volksmund: Wer niemals einen Rausch gehabt, der ist kein richtiger Mann. Warum sollten nicht auch Philosophen richtige Männer sein? Und wenn der Vogel der Weisheit, die Eule, erst am Abend zum Flug aufbricht, sollte das deswegen sein, weil sie ein Weinlokal für den Schlummertrunk sucht?

Bitte, noch eine Flasche – vom Gleichen, es kann auch eine ganz andere sein.

Was aber folgt dem Rausch? Erstaunlich wie viele Schutzpatrone fürs Weingeschäft angerufen werden können, gewöhnlich von regionaler Bedeutung, manchmal mehr fürs Wetter zuständig und manchmal eher für die Lese, ob mit oder ohne Prozession. Die Feste des heiligen Vinzenz, sein populärer Geburtstag, Saint-Vincent, an dem in Frankreich mancherorts mit dem Schneiden der Reben begonnen wird. Oder Sankt Urban in Deutschland; nach ihm heisst eine Traubensorte Schwarzer Urban, als «St. Urbans Plag» wurde einst das Zipperlein, eine (vermeintliche) Trinkerkrankheit, diagnostiziert.

Doch für das, was nach dem Rausch folgt, gibt es keinen Heiligen. Es findet sich in der Hagiographie kein Sankt Cafard, der im Wappen einen Kater führt, und keine Nothelfer, weder Bruder Brummschädel noch Schwester Bauchgrimm.

Hat nicht jemand behauptet, man sollte das, was man beim Wein schreibt, beim Kaffee korrigieren? Und in der Tat. Nicht jeder Einfall vom Vorabend besteht noch am andern Morgen. Sollte es zwei Arten von Nüchternheit geben? Eine, die nur und nichts anderes als nüchtern ist und es bleibt, und ein nüchternes Erwachen, eine Nüchternheit mit Nachdurst, eine mit der Erfahrung der Trunkenheit? Ob die Perser, von denen Herodot einst berichtete, dem Rechnung trugen, wenn man von ihnen liest: Sie waren gewohnt, die wichtigsten Angelegenheiten trunken zu beraten, am andern Tage prüften sie das Beratene; gefiel es ihnen, galt es; was sie aber nüchtern vorschlugen, untersuchten sie noch einmal, wenn sie trunken waren.

Aber gibt es nicht den Wein, der der Gesundheit nicht abträglich, sondern ihr zuträglich ist? Denn, wie es im jüdischen Talmud heisst: «Wo es an Wein fehlt, braucht es Arzneien». Bis ins 19. Jahrhundert diente der Wein als Medizin, nicht nur in Erinnerung daran, dass der gute Samariter dem Verletzten, den er antrifft, die Wunden mit Wein auswäscht. Gab es nicht Krankenkassen, die die Wein-Rezeptur anerkannten? Was wäre mit einer Kur statt im Wasserbad im Weinbad? Und warum sollte die homöopathische Medizin sich nicht auch ihre Gedanken machen, welche Art Wein welcher Krankheit bekömmlich ist – bei Herzinsuffizienz am wirkungsvollsten ein Burgunder und zwar zwei Glas pro Mahlzeit und zwei Glas Médoc bei Angstneurose – man kriegt geradezu Lust auf Neurosen.

Die holländischen Seefahrer, die am Kap der Guten Hoffnung eine Station für den Seeweg zu den Gewürzinseln im Pazifik eröffneten, pflanzten recht bald Reben, weil Wein als sicheres Mittel gegen Skorbut galt. Sollte der Wein auch gut sein gegen den Skorbut, der sich als

Oben.
Selten ist die Darstellung von Adam als Weinbauer. Nach der alttestamentarischen Tradition gilt Noah als der erste Winzer und Weinproduzent.
Das verlorene Paradies, um 1520
Holzrelief des Meisters IP, Salzburg/Passau

Seite rechts:
Dionysos, in ein buntes Gewand gehüllt, mit einem Kantharos in der Hand, schaut zu, wie ein Satyr in einem Korb Trauben stampft.
Dionysos und kelternde Silene, um 540 v. Chr.
Attische Bauchamphora des Amasismalers, gebrannter Ton

Mangelkrankheit bei unserem Navigieren durch die Welt der Assoziationen einstellen könnte? Warum sollte nicht auch das Surfen zu Mangelerscheinungen führen, warum nicht neben dem Bildschirm ein Halter fürs Weinglas?

Nun schreibt man dem Wein Redseligkeit (und damit wohl auch Schreibseligkeit) zu. Nicht dass der Wein selber anfinge zu reden, aber er bringt den Trinkenden (oder Trunkenen) zum Reden, wobei es Leute gibt, die wohl aus Erfahrung zur Vorsicht raten: Nicht jedermann erzählen, was der Wein von einem weiss. Was ein Kollege bestätigte: Wir trinken traurig aber wahr.

Und wenn der Trinkende zu reden beginnt, was sagt er? Dinge, die er sonst nicht sagen würde? Zum Beispiel die Wahrheit?

«In vino veritas» – wie ist das genauer zu verstehen: Die Wahrheit liegt im Wein? Gilt dies auch für all das, was sonst an Vergorenem und Gebranntem aus Traubensaft gewonnen werden kann? Man muss sich hüten, Wein und Alkohol gleichzusetzen. Nicht dass man dem Wein seinen Alkoholprozentsatz absprechen will, das geht schon deswegen nicht, weil dieser gewöhnlich auf dem Etikett angegeben wird. Aber man darf daran erinnern, dass für eine Connaisseur-Sprache wie das Französische Wein und Alkohol nicht deckungsgleich verwendet werden; *alcool* ist reserviert für die Destillate des Weins, die *spirits of wine*, wie die Engländer sagen. Wollen wir trotzdem fragen, ob im Port und Sherry ebenfalls Wahrheit liegt und gleicherweise im Cognac, Marc oder Grappa? Wenn mit der Wahrheit im Wein angenommen wird, dass die Zunge frei wird und sich die Freiheit Wahrheiten herausnimmt, ist da nicht zu bedenken, dass Whisky, Wodka oder ein Eau de vie die Zunge nicht minder lockern? Warum spricht man nicht von einer Aperitif- oder Digestif-Wahrheit? Small-talk-Wahrheit wäre demnach nicht blosses Geschwätz und Klatsch? Und nicht nur in dem Sinn, dass man nach dem Vernehmen von Wahrheit gern was für die Verdauung tut.

Und wenn schon Wahrheit fördernder Wein – liegt in jedem Wein die gleiche und gleichviel Wahrheit? Oder gibt es, an Blut erinnernd, eine dunkelrote Wahrheit bei schweren Weinen; eine Wahrheit, bei der man am Geruch merkt, wie lange sie gelagert wurde; eine, die eher spritzig ist, oder eine, die moussiert? Dass ein Wahrheitswein sauer aufstösst, leuchtet einem ein.

Wieso aber, falls der Wein Wahrheit garantiert, bei den Gerichten für einen Prozess der übliche Aufwand? Wozu braucht es für die Wahrheitsfindung noch Zeugen, Advokaten und Staatsanwälte? Warum nicht statt eines Gerichtsaals eine Weinstube der Rechtsprechung? Genügten da nicht eine (oder einige) Flaschen Wein, für Mittrinker wie Beisitzer und Protokollführer auch ein Glas? Sollte das Verfahren ins Stocken

Ein berühmtes Wunder im Neuen Testament ist die Verwandlung von Wasser in Wein bei der Hochzeit von Kana. Dieses Wunder hat den französischen Philosophen Blaise Pascal zur Überlegung inspiriert: «Das Fehlen des Weines in der menschlichen Gesellschaft ist ein so grosses Elend, dass dieserhalb Jesus Christus das erste Wunder tat.»
Weinwunder zu Kana, um 1109 bis 1114 oder wenig später
Holztafel aus der Kirchendecke Zillis, wohl bemalt von «Lopincinus pictor», Meister aus Rätien (gestorben um 1147)

kommen, müsste der Richter den Angeklagten mahnen: Nehmen sie noch einen Schluck. Endlich würde ein Ausdruck seine volle Bedeutung zurückerlangen: «reinen Wein einschenken». Nur Wein und nichts als Wein und der ganze Wein.

Über dem Portal des Gerichtsgebäudes («Zum Prosit des Volkes») nicht eine blinde Justitia mit einer Waage in der Hand, sondern auf einem Weinfass mit einer Flasche in der einen Hand und in der andern einem Korkenzieher, der im Gesetzbuch bohrt.

Wäre für solche Gerichtsverhandlungen nicht eine juristische Weinliste dienlich, welche für die Delikte die jeweiligen Weinsorten festlegt, so dass man informiert ist, was man bei einer Ehescheidung nimmt und was man bei Mord trinkt; bei Mord wird sicher nicht das gleiche getrunken wie bei Totschlag oder Körperverletzung mit tödlichem Ausgang, und es wäre nicht uninteressant, von Strafrechtlern zu erfahren, womit man bei Unterschlagungen anstösst.

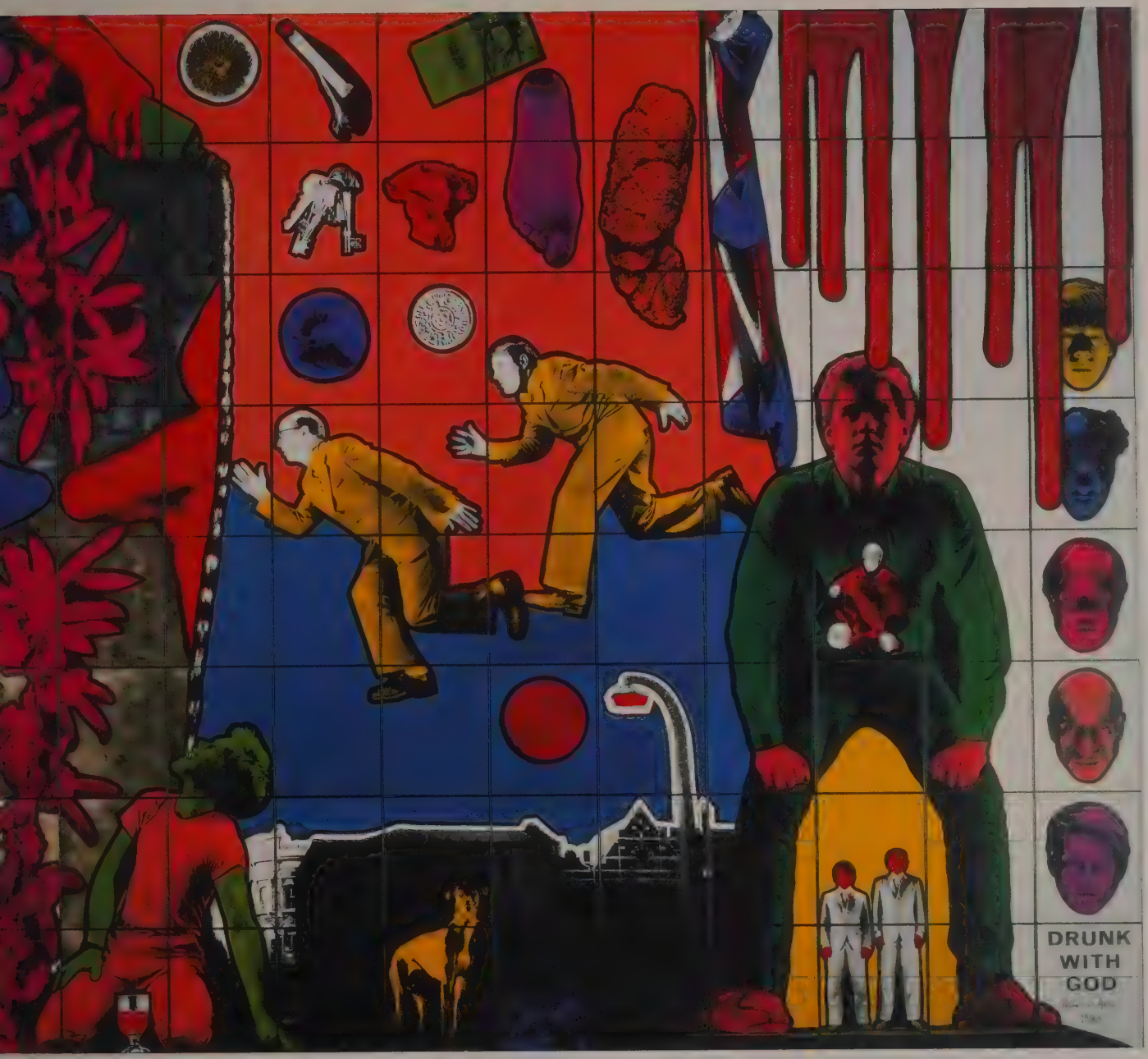
Es könnte sich die Redewendung einbürgern, dass man nicht länger sagt, «er hat eine Leiche im Keller», sondern «er hat eine Wahrheit im Keller», wobei es sich erweisen könnte, dass im Gegensatz zum Wein bei anhaltender Lagerung die Wahrheit rascher in Essig übergeht, was juristisch vielleicht einer Verjährung gleichkäme.

Oder sollte es eine Wahrheit geben, der unsere Gesetzbücher gar nicht beikommen, eine, die verborgener ist, als es sich Paragraphen mit sämtlichen «bis»-Zusätzen vorstellen können, mit Tiefen, in welche Gesetze sich trotz aller Hilfsleitern von Psychologen-Gutachten nicht hinabwagen, sondern die sie überbrücken oder überspringen, eine Wahrheit mit Gründen und Abgründen, die der Wein mindestens ahnen lässt.

Und damit ändert sich die Fragestellung: Wieviel Wahrheit verträgt der Mensch? Wäre da nicht eine Waage wie die von Herrn Öchsle brauchbar, welche das spezifische Gewicht für den Traubenmost angibt und somit über den Zuckergehalt informiert? Wären da nicht auch Masseinheiten dienlich, welche Auskunft gäben über den Zuckergehalt des bei Gerichtsverhandlungen herausgepressten Wahrheitsmostes? Müsste die Frage demnach korrekterweise nicht heissen: Wie viele Öchsle bekommen der Wahrheit? Das ist eine Frage, über die sich nachzudenken lohnt; das geschieht wohl am besten, wenn man sich, sofern man nicht schon am Trinken ist, dazu ein Glas genehmigt – oder zwei.

Der Wein als Traubenblut, wie es in der Eucharistie zum Symbol für das Blut Christi wird.
Das Letzte Abendmahl, 1480
Fresko von Domenico (di Tommaso Bigordi) Ghirlandaio (1449–1494)

In «Betrunken mit Gott» bieten die britischen Künstler Gilbert & George eine eigene Interpretation des Erlösers. Mit Gott assoziieren sie Bacchus, den Gott des Weines, und feiern mit der Trunkenheit die Lebenspotenz.
Betrunken mit Gott, 1983
Gilbert & George (1943 und 1942)


DRUNK
WITH
GOD

2 Die weltläufige Rebe

Seite links:
Rebenbild mit Untersee, 1944
Adolf Dietrich (1877–1957)

Als Kulturpflanze besitzt der Rebstock Wurzeln, die auf die Suche nach neuem Lebensraum gingen. Wo diese Reise begann, steht nicht mit Sicherheit fest.

Bibelkenner haben kein Problem. Noah landete mit seiner Arche nach der Sintflut auf dem Berg Ararat. Ein Hinweis, der den Mann, der nach dem untergegangenen Luxusdampfer Titanic tauchen liess, dazu verführte, am Ararat nach der Arche zu buddeln. Gemäss dem Alten Testament jedenfalls war Noah der erste Winzer. Demnach dürften die ersten Rebberge, mindestens die frommen, in Armenien gelegen haben.

Aber auch ohne Bibelgläubigkeit scheint die Lokalisierung nicht falsch zu sein. Kaukasien gilt auch für unfromme Historiker als die wahrscheinlichste Ursprungsregion. Seit der Antike ist Rebgelände zwischen dem Schwarzen und dem Kaspischen Meer bezeugt, von den Karpaten bis zum Kaukasus. Noch heute findet man dort eine reiche Produktion; jedoch nur wenige Weine haben internationales Renommee erlangt wie der Krimsekt aus der Ukraine. Dank der GUS-Staaten Aserbaidschan, Armenien oder Georgien nahm die einstige Sowjetunion, gar nicht ihrem Wodka-Image entsprechend, den vierten Platz in der Weltproduktion von Wein ein, mit Moldawien als ihrem grössten Produzenten.

Nicht dass die Wildrebe nur in Kaukasien ihre ursprüngliche Heimat hätte. Sie wächst in Bessarabien und im ungarischen Tiefland wie im südlichen Iberien oder auf Korsika. Heimisch selbst in Nordamerika, in einem Kontinent also, in welchen eines Tages die Kulturrebe als *vitis vinifera* einwanderte und sich mit einer einheimischen *vitis labrusca* kreuzte und von wo sie später rückwanderte, um den Kulturreben in Europa zum Widerstand gegen die Reblaus zu verhelfen; jedenfalls trinkt man in der Südschweiz seither in Erinnerung an diesen Zuzüger Americano, mit Vorliebe als Traubensaft.

Aber es war doch in Kaukasien, wo die Rebe gedieh, welche als *simple vitis* aufbrach für ihre Kulturreise zu fremder Erde, die Regie der Verbreitung in ihre eigenen Wurzeln nehmend, ihre Beeren nicht dem Zufall überlassend, nicht bloss dem Naschen und der Gefrässigkeit der Vögel ausgeliefert.

So begab sich also die Wildrebe einst auf prähistorische Wanderschaft, zusammen mit indogermanischen Stämmen. Ansammlungen von

Weingarten im Winter
Maurice Brianchon (1899–1979)

«Niemals ist der Weinberg so schön, als wenn der Weinstock nur eine untergeordnete Stellung einnimmt, wie es im Spätherbst, im Winter und im Vorfrühling geschieht; das heisst, nachdem und bevor ein allzu üppiges und gleichmässiges Grün die Architektur des Geländes verhüllt und das Werk des Menschen überdeckt.»

Charles-Ferdinand Ramuz

Traubenkernen verraten, dass Trauben nicht nur gegessen, sondern auch gekeltert wurden. Von dieser Wanderschaft, die nach Jahrtausenden als Weltreise von Kontinent zu Kontinent führen sollte, stammen spärliche erste Erinnerungen: Schon vor fünftausend Jahren soll in Byblos Weinbau betrieben worden sein, zudem kennt man einen Erlass aus Mesopotamien, der sich auf Wein bezieht, von dem man erfährt – er wurde mit Honig versetzt und in Tierfellen transportiert.

Genaueres aber erfahren wir erst aus dem Ägypten der Pharaonen. Da gehörte zu jedem Königspalast ein Weingut. An den Wänden der Tempel und Gräber Darstellungen, wie Kelterer mit blossen Füssen Trauben stampfen, wie der Most filtriert und in Amphoren zum Vergären gebracht wird. Da ist von einem Pharao zu vernehmen, der wegen «Unterlassung von Trinken» Strafen aussetzte. Wohlbekannt bereits die Figur des Zechers und ein Grabspruch: «Trink bis der Tag kommt, an dem du stirbst.»

Es waren ägyptische und phönizische Händler, welche den Wein und mit ihm die Rebe im Mittelmeerraum verbreiteten. Ihnen vorangegangen waren die oft übersehenen Etrusker. Daran erinnern 2500 Jahre alte Etruskerschiffe, die in neuerer Zeit von Archäologen vor der Côte d'Azur gehoben wurden, achthundert Amphoren zu dreissig Liter, alle mit Wachs versiegelt, wahrscheinlich auf der Fahrt nach Gallien gesunken.

Dies zu einer Zeit als Palästina sich zu einem führenden Weinland entwickelte, wo der Wein nicht nur Genussmittel war, sondern die religiösen Rituale begleitete, ob Passah oder Purim, ob Geburt, Heirat oder Begräbnis. Man hat die Präsenz des Weins im Alten Testament statistisch erfasst: Das Wort Wein kommt darin 207mal vor, Rebe oder Weinstock 62mal, Weinberg oder Weingarten 92mal, und Kelter wird 15mal erwähnt, und im achtzigsten Psalm ist zu lesen: «Du hast einen Weinstock aus Ägypten geholet und hast vertrieben die Heiden und denselben gepflanzet.»

Das klassische Weinland aber, das über sich hinauswirkte, war Hellas, das «rebenreiche» und «vieltraubige», das für den Wein auch einen Gott erfand und für ihn Mysterienspiele durchführte. Von Griechenland aus trug die Rebe das Wort für Wein in die Welt hinaus: *oinos* (oder *woinos*) wurde lateinisch *vinum*, aus *vinum* wurde der *vino* der Italiener und Spanier, der *vinho* der Portugiesen, der *wine* der Angelsachsen und der *Wein* der Deutschen, der *wijn* der Niederländer und das *vinland*, wie die Wikinger Nordamerika nannten, *vinland hit goda*, das gute Weinland.

Von Hellas aus gelangte die Rebe mit griechischen Auswanderern nach Grossgriechenland, das südliche Italien und Sizilien, das für die

Noch in den Wintermonaten werden Reben geschnitten.
Marci[us] – März, 1. Jahrzehnt des 13. Jahrhunderts
Glasfenster, Médaillon aus der Rose der Kathedrale Lausanne

Griechen zum «Weinland» wurde. Die griechischen Kolonisten legten überall Rebpflanzungen an, wo sie für ihre mediterranen Seewege Handelsposten errichteten, so auch um das heutige Marseille. Daher stiessen die Römer, als sie ihr Imperium auch auf Gallien und Spanien ausdehnten, bereits auf Weinkulturen. Es waren Kriegsveteranen, welche das ihnen zugeteilte Land für den Rebbau nutzten; dank der Legionäre wanderte die Rebe vom Mittelmeer aus nordwärts bis Germanien. Die Römer vollendeten die Vinifizierung Europas.

Der römische Dichter Vergil meinte, es sei leichter die Sandkörner am Meer zu zählen als die damaligen Rebsorten. Was würde ihm heute als Vergleich einfallen bei zehntausend Sortenbezeichnungen, konfrontiert mit all den Namen, zu denen die Wildrebe durch Züchten, Kreuzen, Pfropfen und Klonen gekommen ist.

Wie es in der Antike nicht immer ein Wein aus Chios oder Thasos sein musste, so brauchte es auch in unseren Jahrzehnten nicht immer Chardonnay zu sein, Mode hin oder Vorliebe her, aber auch nicht immer Pinot, Cabernet oder andere Klassiker. Wer aber würde bei Rumi gleich auf Südanatolien tippen? Bei Furmint an ein ungarisches Tokayergebiet denken? Bei Teroldego-Trauben präzisieren, dass diese Sorte heute in Kalifornien anzutreffen ist, jedoch aus Italien stammt? Ein Frage- und Antwortspiel, bei dem die Rebe vermittels ihrer Wissenschaft dienlich sein könnte, dank der Rebenkunde, der Ampelographie, die sich mit dem Erkennen und Beschreiben von Rebsorten anhand äusserer Merkmale (wie der Blätter) befasst.

Rechts:
Frühlingsarbeit: Ein Weinbauer bearbeitet den Boden, bevor er einen Rebstock pflanzt.
De vitibus – Von den Reben, 1023
Buchmalerei aus De rerum naturis von Hrabanus Maurus

Seite rechts:
Die Installation einer Landschaftszeichnung: Im Kerzenlicht sind die kahlen Reben zu erkennen.
Viniterra, am Frauechapf, Twann, 11. März 1998
Ulrich Studer (1955)

Weinberg, nach den ersten Frühlingsarbeiten.
Geteerte Baracken oder Geteerte Baracken im Weinberg, 1921
Félix Vallotton (1865–1925)

Damit die Rebe länder-, epochen- und kulturenweit zu einer solchen respektablen Liste kam, war sie auf Vermittler angewiesen; unter ihnen taten sich Händler, Siedler, Veteranen, Emigranten und vor allem Eroberer hervor.

Nicht alle Eroberer verhielten sich gleich. Zwar brachten die Spanier den Wein in die Neue Welt. Doch war lediglich ein beschränkter Anbau erlaubt, der für Messwein; aber der Klerus kelterte nicht nur für den Altar, sondern auch für den Tisch. In den Anfängen der Konquistadorenzeit machte die Rebe eine kurzfristige aber umso erstaunlichere Erfahrung. Als die Eroberer das Land aufteilten, wurden in den Anfängen die Kolonialherren verpflichtet, Reben anzubauen, und zwar pro Indianersklave einen Rebstock. Die Rebe erfuhr zum ersten Mal, dass sie einen Wechselkurs hatte: eine fremdländische Rebe gegen einen einheimischen Indio.

Eine katalanische Weinregion: Reben, wie sie in wohlgeordnetem Abstand angepflanzt werden.
Reben und Olivenbäume, Tarragona, 1919
Joan Miró (1893–1983)

Das spanische Mutterland beharrte jedoch recht bald auf dem Monopol des Weinexports und versuchte, dieses selbst mit dem Verbot von Rebenanbau durchzusetzen, was kaum befolgt wurde. Dass Iberoamerika im 20. Jahrhundert zu einem Wein produzierenden und exportierenden Kontinent wurde, ist nur bedingt eine Folge des spanischen bzw. portugiesischen Kolonialismus. Die Rebe hatte sich als *criolla* kreolisch angepasst, eine Traube, die in Kalifornien Mission heisst und in Peru Negra Corriente. Es waren Italiener, die nach der Loslösung vom spanischen Reich in Argentinien, im Staat Mendoza, am Fuss der Anden, Rebberge anlegten. In Chile war es ein Franzose, der nach der Unabhängigkeit die Fachschule gründete, die der Rebe zu einer professionelleren Betreuung verhalf. In Brasilien wiederum waren es Italiener, und wenn dort ein populärer Wein Liebfraumilch heisst, deutet das auf deutsche Weinbauern hin, die sich in den Südprovinzen niedergelassen hatten.

Weinlandschaft mit Terrassen.
Weinberge am See, um 1919
René Auberjonois
(1872–1957)

Sommer in einem Tessiner Rebberg.
Reben bei Bigogno, 5. Juni 1927
Hermann Hesse (1877–1962)

Nun konnte der Rebbau durchaus einen Kriegsgrund abgeben. Der 3. Punische Krieg wurde vom Zaun gebrochen, da die Karthager in Nordafrika mit ihrem Weinbau eine spürbare Konkurrenz zur römischen Weinproduktion geworden waren. Nach der Niederlage Karthagos kam das Land als Provinz Africa in den Besitz der römischen Grossgrundbesitzer und durfte nur noch billiges Getreide produzieren, während der lukrative Wein- und Olivenbau Italien vorbehalten blieb. Erneut verteidigte Rom die einheimische Weinproduktion, indem Kaiser Domitian Ende des 1. Jahrhunderts den Anbau von Reben in den Provinzen wie Pannonien (Ungarn) oder Germanien untersagte, eine Restriktion, die zweihundert Jahre anhielt. Die Erlaubnis, in den Provinzen wiederum Reben anzupflanzen, erleichterte und ermöglichte die Versorgung der Truppen in den Grenzgebieten mit Wein.

Dass Sultan Selim II. 1571 Zypern besetzt hat, weil ihm der dortige Nama-Wein so gut gemundet hatte, gehört wohl in die Legende. Historisch trifft eher zu, dass unter der türkischen Herrschaft der Weinbau auf Zypern zum Erliegen kam. Auf dieser Insel, mit alter Weintradition, hatten die Ritter des Templerordens ihre Commenden errichtet, Güter mit Weinbergen. Nach ihnen heisst der Wein (bis heute), da einst von den Venezianern im Mittelmeerraum gehandelt, *commandaria*. Die Rebe profitierte nicht nur von den Kreuzrittern, die in den eroberten Territorien Rebberge anlegten, sondern auch von denen, die zurückkehrten und als Trophäe Schösslinge mitbrachten. So sollen Kreuzritter in der persischen Stadt Shiraz eine Rebe kennen gelernt haben, die sie in Frankreich einführten, wo sie im Rhonetal dem roten Hermitage oder den Weinen der Côte Rôtie zu Renommee verhelfen sollte.

Die Rebe war tolerant, was Glaubensbekenntnisse betraf – offen für alle irdischen Paradiesvorstellungen, soweit es um Weingenuss ging. Ob der chinesische Kaiser Liu-che, ein Konfuzianer, im 2. vorchristlichen Jahrhundert Trauben ziehen und Weine wie «Schlange» und «Drachenperle» herstellen liess. Ob Rabbi Shorer 1848 in Jerusalem die erste moderne Weinkellerei gründete. Ob Kopten in Ägypten, das hauptsächlich Tafeltrauben produziert, aus dem Muscat d'Alexandrie einen Weisswein gewannen. Oder ob Religionsflüchtlinge Reben mit ins Exil mitnahmen.

Zwar hatten Holländer den Grundstein für den Weinbau in Südafrika gelegt; aber Ende des 17. Jahrhunderts wurden am Kap Hugenotten aufgenommen, die die «Französische Ecke», das Franschhoek-Tal, zu einem Weintal machten. Und im Süden von Australien wurde das Barossa-Tal zu einem Schwerpunkt der Weinproduktion, nachdem sich dort im 19. Jahrhundert verfolgte Lutheraner aus Schlesien angesiedelt hatten. Es waren Mönche, denen sich die Rebe mit Gewinn für Fass und Ruhm

Der grüne Weingarten, 1888
Vincent van Gogh (1853–1890)

«Ich bin in letzter Zeit von einem aussergewöhnlichen Arbeitsfieber besessen; jetzt ringe ich mit einer Landschaft: blauer Himmel über weiten grünen, purpurroten, gelben Weingärten mit schwarzen und orangefarbenen Reben. Kleine Damenfiguren mit roten Sonnenschirmen, kleine Winzerfiguren mit ihren Karren bringen noch mehr Farbe und Leben hinein. Vordergrund grauer Sand.»

Vincent van Gogh

Seite links:
Die junge Winzerin mit der Tracht der Waadt, in einer der traditionellen Weinregionen am Genfersee.
Die Winzerin von Montreux, 1874
Gustave Courbet (1819–1877)

Links:
Eine Winzerin mit Hacke und Spaten, nach griechischem Vorbild gekleidet: Polyhymnia, Muse des Tanzes, der Pantomime und des ernsten Liedes, die auch als Erfinderin des Ackerbaus betrachtet wurde.
Die Muse Polyhymnia, um 1455
Ferraresischer Meister (früher Francesco del Cossa zugeschrieben)

zur Kultivierung anvertraute, solchen, die nicht nur für die Messe produzierten, sondern für den allgemeinen Konsum. Wie die Zisterzienser, ein Orden, 1112 in Citeaux, in der Nähe von Nuits-St.-Georges, gegründet; er systematisierte die klösterliche Weinkultur und wirkte vom Burgund über Frankreich hinaus nach ganz Europa. Ihr Tochterkloster Eberbach im Rheingau besass im 12. und 13. Jahrhundert bis zu zweihundert Handelsniederlassungen in Europa. Die Herzöge von Burgund rühmten sich, «die Herrscher über die besten Weine der Christenheit» zu sein. Es war ein Kanzler, Colin, der dem Hospiz von

Seite rechts:
Rebberg beim Château de Saumur. Die Rebe, sich selber überlassen, wächst als Ranke dem Boden entlang.
Monatsbild September aus dem Stundenbuch Les Très Riches Heures du Duc de Berry, 15. Jahrhundert. Weinberg im Vordergrund von Jean Colombe (gestorben 1529), das Schloss Saumur von Pol, Jan und Herman von Limburg (alle gestorben 1416)

Beaune Land für den Rebbau schenkte. Die alljährliche Versteigerung der Spitzenweine kommt heute nach wie vor dem Hospital zugute.

Allerdings, nach der Französischen Revolution war die Rebe um ihre klösterlich-klerikale Obhut gebracht und sah sich der Spekulation ausgeliefert, den Immobilienmaklern, die, unter welchen Umständen auch immer, sich kirchlichen Besitz aneigneten. Der Weinhändler Jean Rémy Moët zum Beispiel erwarb mit einem finanziellen Handstreich die Abtei Hautvillers. In dieser Benediktiner-Abtei hatte der Kellermeister Dom Pérignon, als guter Mischer ein Cuvée-Meister, mit moussierenden Weinen experimentiert und dank seiner spanischen Mitbrüder, die sich in Sachen Kork auskannten, den Flaschenverschluss für den Schaumwein, der Champagner heissen sollte, perfektioniert. Auf diese Erfahrung griff Herr Moët zurück, dessen Name als Moët et Chandon zu einem Markenbegriff wurde, wie der von Dom Pérignon auf einer dickbäuchigen, schmalhalsigen Flasche.

Die Rebe hatte keinen Grund, Maklern und Börsianern zu misstrauen oder denen, die sich eines Tages Investoren nannten. Wenn es im Burgund Mönche waren, welche das Fundament für die Weinkultur legten, waren es im Bordelais *courtiers*; sie fühlten sich kompetenter an der Börse als beim Te Deum. Qualitätsbegriffe wie Mouton Rothschild oder Lafite Rothschild können stellvertretend für das Engagement von Bankleuten verstanden werden. Als *château garage* apostrophieren sich die Kleinbetriebe, die mit Erfolg gegen das Machtkartell der eingesessenen Schlossherren antreten.

Beim Wort Bordeaux stellt sich üblicherweise rascher die Assoziation an Wein ein, als dass man an Autoren wie Montesquieu oder Montaigne denkt, obgleich es einen «Château Michel de Montaigne» (Bergerac) gibt. Als Geheimtip werden einem eher Kellereien von *crus artisans* empfohlen als die Lektüre von «Esprit des lois», den Montesquieu auf Schloss La Brède (bei Bordeaux) schrieb, einem Wasserschlösschen, einem richtigen Château, nicht einem, mit denen Weinproduzenten sich adelten. *Château* wurde ein begehrter Qualitätsbegriff; von den dreitausend Châteaux, die es in Frankreich gibt, befinden sich die meisten in Bordeaux. Man kann die Reise durchs Médoc und Haut Médoc, in Entre-deux- Mers, der Garonne oder der Dordogne folgend, als «önologische Kavalierstour» verstehen und dabei Montaigne als Vorbild nehmen, der aus der Dordogne stammte und Bürgermeister von Bordeaux war; er hat ein Journal über seine grosse Kavalierstour geschrieben, die ihn durch Deutschland, die Schweiz und Italien führte, auf der er selbstverständlich sein Interesse für Weine bekundete.

Die Weinrebe, die auf der Suche nach neuen Niederlassungen unzählige Routen benutzte, als Rebstock oder Pfropfreiser, überzog die Land-

Seite rechts:
Trauben als dithyrambische Hommage an den Weingott. Der Dithyrambos war das altgriechische Kultlied auf Dionysos und gilt als Urform der Tragödie.
Kalterer See I–III (Dithyrambisch), 1971
Markus Lüpertz (1941)

karten mit einem eigenen Strassennetz. Über hundert Kilometer schlängelt sich die «Route du vin» durch das Elsass, den Hängen und Hügeln der Vogesen entlang, mit «Wystuben» als *étapes gastronomiques*, unvermeidlich der Idylleneindruck mit den Fachwerkhäusern und den Störchen auf den Türmen.

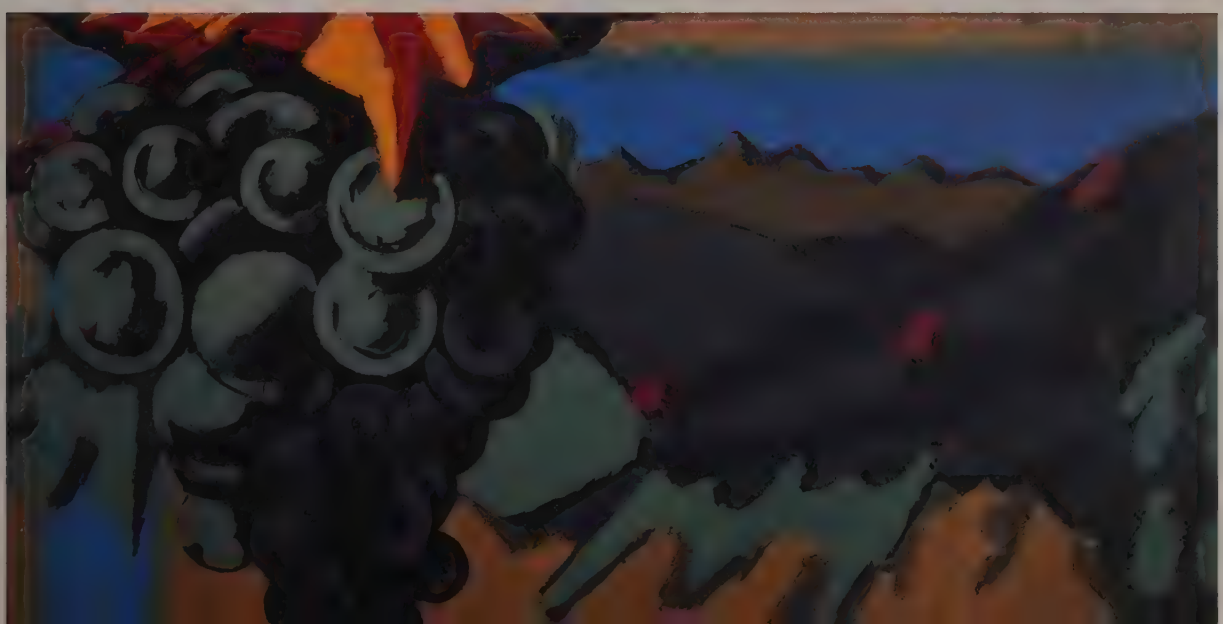
Rangbewusster die «Route des grands Crus du Sauternes», südöstlich von Bordeaux, am linken Ufer der Garonne, Abstufungen von *premier cru supérieur* zu den *premiers crus* und den *seconds crus* und noch weiteren *grands crus*, ein Angebot reichlich genug, um seinen *liquoreux* zu finden, und um bei einem Glas auf einen Schimmelpilz anzustossen, den Botrytis cinerea, den Verursacher der Edelfäule, als nützlicher Schädling Garant dieses Süssweins.

Weinstrassen den Flüssen wie dem Neckar und seinen Nebenflüssen entlang, den traditionellen Anbaugebieten Württembergs, wo zum Beispiel die Exklusivität der Trollinger Traube aufwartet, die wohl aus Südtirol stammt, eine fleischige Tafeltraube, die in den Niederlanden und in Belgien in Gewächshäusern gezogen wird.

Oder am rechten Rheinufer die Rheingau-Riesling-Route mit ihren Winzergemeinden, Weinschlössern, Klöstern und Baudenkmälern als Zeugen deutscher Weinkultur. Die Möglichkeit, in Rüdesheim einen Rüdesheimer zu trinken. Und am linken Ufer das grösste zusammenhängende Weingebiet Deutschlands, durch die Rheingold-Strasse miteinander verbunden, für den Weintouristen ausgeschildert wie für den, der auf Burgenfahrt geht, wobei sich die restaurierte Burg Rheinstein, ein Symbol der Rheinromantik, bestens mit einer Weinstube in Bacharach kombinieren lässt.

Ebenso möglich die Route entlang der Etsch und des Eisack im Südtirol. Hier waren Rebgärten in vorrömischer Zeit zu finden. Im Mittelalter hat Wolfram von Eschenbach, der Dichter des Parzival-Epos, behauptet, die Nachtigallen würden hier so süss singen, weil sie vom Wein getrunken haben, der in Bozen wächst. Was verständlicherweise den Protest der Weinbauer hervorrief, die in Meran ihre Güter betrieben. Wie auch immer, ein hohes Dichterlob konnte die Rebe buchen, die hier als Gewürztraminer dominierte, bis sie von französischer Verwandtschaft verdrängt wurde.

Oder wie in der Schweiz dem Bieler- und dem Neuenburgersee entlang, dem Ausmass nach bescheidener, aber nicht der Güte nach. Eine Fahrt von Weisswein zu Weisswein, man könnte auch sagen von Gutedel zu Gutedel, wie die Chasselas Traube auf deutsch heisst. Man befindet sich hier an der deutsch-französischen Sprachgrenze, so dass der gleiche Ort einmal Biel und einmal Bienne heisst, auf französisch Alfermée und auf deutsch Tüscherz, aber die Bezeichnungen für die Weine sind sprach-



PUBLIC NOTICE
THESE PREMISES HAVE BEEN
CLOSED
FOR
ONE YEAR
BY THE UNITED STATES
DISTRICT COURT FOR
VIOLATION
OF THE
NATIONAL PROHIBITION LAW

lich eindeutig, ob Twanner für einen Weissen oder Œil de perdrix für einen Rosé. Natürlich gelangt man nach wie vor, reist man in Italien südwärts, von der Toskana nach Latium; aber es ist auch die Fahrt vom Chianti zum Frascati, vom Roten zum Weissen. Und wer von Porto aus flussaufwärts fährt, wird zunächst durch die Rebberge fahren, welche die Trauben für den Portwein liefern. Wenn der Fluss aus einem portugiesischen Duro ein spanischer Duero wird, gelangt man in die Region der Tinta-del-Pais-Trauben, der *bodegas* und der *denominación de origen Ribera del Duero*.

Die Rebe hat mit ihren hundertfachen Familien und ihrer Sortenverwandtschaft über die Geographie von Natur und Geschichte eigene Koordinaten der Kultur gelegt. So viele Territorien die Rebe gewann, sie hat im Lauf ihrer globalen Ausbreitung Territorien verloren und Verlorenes wieder erworben.

Aus historischen Gründen verloren, als zur Völkerwanderungszeit Hunnen, Goten und Wandalen bis in den Südwesten Europas vordrangen; die Invasoren vernachlässigten oder zerstörten, was unter den Römern an Reb- und Weinkulturen aufgebaut worden war. Es waren in Osteuropa die Mongolen, die vernichteten, was sich erst allmählich wieder erholen sollte. Wenn in Westeuropa der Rebbau erneut belebt wurde, geschah dies dank der Intervention von Herrschern wie Karl dem Grossen, der ausländische Reben nach seiner Pfalz in Ingelheim bringen und anpflanzen liess.

Und die Rebe verlor aus religiösen Gründen mit dem Siegeszug der Araber: «Wahrlich, der Wein, das Spiel, Bilder und Loswerfen sind verabscheuungswürdig und ein Werk des Satans.» Da der Koran Wein und Alkoholika verbietet, bedeutete dies für Nordafrika und Spanien mindestens das Ende der Weinkultur, zum Teil wurde auch der Rebbau ein Opfer. Sofern in Spanien unter Muslimen Wein gezogen wurde, geschah dies für medizinische Zwecke. Wenn heute in Ägypten Reben angepflanzt werden, dann primär für den Konsum von Tafeltrauben und Rosinen. Und der Wein, den Algerien produziert, ist in erster Linie für den Export bestimmt. Es waren französische Kolonisten, welche zur Mandatszeit in Tunesien wieder die Rebe einführten. Eines der prominenten Opfer der türkischen Herrschaft war das klassische Weinland Griechenland, das sich auch nach Erlangen der Unabhängigkeit nur mühsam erholte.

Wie dramatisch sich die Geschichte der Rebe abspielte, illustrieren die USA. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts wurde aus Nordamerika die Reblaus nach Europa eingeschleppt, ein Schädling, der an die Wurzelstöcke ging, eine Insekten-Invasion, die ganze Rebgebiete vernichtete. Nun lieferten die USA zugleich das Gegenmittel, nämlich eine Rebe, deren Wurzelstock gegen die Reblaus resistent war. Demzufolge wurden

Seite links:
Der Wein als Alkoholproblem. Verbot der Herstellung, des Vertriebs, des Verkaufs und des Trinkens alkoholischer Getränke in den USA von 1920 bis 1933, während der sogenannten Prohibition. Bundesbeamte leeren während der Prohibition Wein in die Kanalisation, Wein vernichtend, 1934
Ben Shahn (1898–1969)

im europäischen Rebbau auf die amerikanischen Wurzelstöcke europäische Traubensorten gepfropft. Doch aus Nordamerika kamen auch andere Schädlinge. Der Mehltau, der echte wie der falsche, der echte ist eine Krankheit, durch den Pilz Oidium hervorgerufen, bei der Trauben und Blätter, wie von Mehl bestäubt, absterben. Die gleiche fatale Wirkung beim falschen Mehltau mit seinem Fadenpilz Peronospora. Schädlinge, gegen die heute vorbeugende Spritzen mit schwefelhaltigen Mitteln eingesetzt werden oder organische Fungizide. Doch dann wurde die Rebe in den USA selber Opfer. Aus moralisch-volkshygienischen Gründen wurde der Alkohol und damit der Wein zum Politikum, als mit der Prohibition ein Verbot erlassen wurde, das von 1920 bis 1933 dauerte. Der noch eher bescheidene Rebbau wurde weitgehend um seine Existenz gebracht. Wegen der Wirtschaftskrise erholte er sich auch nicht nach der Aufhebung der Prohibition. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg begannen die USA Qualitätsweine zu produzieren. Die Ironie wollte, dass die Reblaus mutierte, gegen sie waren die Wurzelstöcke in den USA nicht immun, so dass in den 1990er Jahren amerikanische Rebregionen zugrunde gingen. Doch der Rückschlag konnte den Aufschwung nicht verhindern. Als Symbol kann das Napa-Valley nördlich von San Francisco mit seinen *wine-makers* betrachtet werden, mit eine Voraussetzung, dass sich die Wein produzierenden USA zu einem Wein trinkenden Land entwickeln, Zeichen dafür ist das Aufkommen von Vinotheken in den Städten der West- und Ostküste. Und der Globalisierung entsprechend erst recht der *flying wine-maker*.

Sofern die Rebe beim Übergang zum Millenium Bilanz zog, konnte sie feststellen, dass sie weltweit Terrain und Trinker gewonnen hatte, in Ländern und gar Kontinenten, mit denen man gemeinhin nicht Wein in Zusammenhang brachte. Ein Welterfolg nicht zuletzt, weil der Wein, einst elitäres Luxusgetränk, sich demokratisierte, was einerseits zur Massenproduktion verführte, aber andererseits zugleich den Qualitätsanspruch steigerte.

Eine solche Kultur-Karriere war möglich, weil die Rebe der Veranlagung nach multikulturelle Disposition besitzt, fähig sich auf ihrem Weg zur Tafel- und Keltertraube dem jeweiligen Boden anzupassen und somit weltläufig Lebensraum zu gewinnen, ob dieser Boden vulkanisch ist oder irrigiert werden muss, ob Moränenschotter, Mergel oder Schiefer zur Verfügung steht, ob sich leichte Böden, locker und durchlüftet, anbieten oder schwere Wasser speichernde. Eine Anpassungsfähigkeit, die nicht heisst, sich einfach Bedingungen zu unterwerfen, sondern die sich rühmen darf, aus Bedingtheiten Neues zu machen. Das ging nicht ohne kulturelle Bereitschaft und Erziehung.

Wurzeln haben ist das eine, Wurzeln schlagen können das andere.

Ein gemalter Traubenkatalog. Von den insgesamt 10 000 Sorten sind etwa 1000 für den Rebbau geeignet.
38 Traubensorten, 1700
Bartolomeo Bimbi (1648–1725)

Die Obstverkäuferin, um 1580
Vincenzo Campi (1536-1591)

3 Erziehen für die Kelter

Die Rebe wird erzogen, und sie lässt sich erziehen. Denn diese Erziehung bedeutet Veredlung. Ein Prozess, für den wir dankbar sind, und nicht nur, was die Reben angeht. Wir sind nicht unglücklich darüber, dass wir nicht mehr auf die Holzäpfel der Urzeit angewiesen sind, wie ursprünglich auch immer die schmecken mochten, auch darüber froh, dass aus Gras Reis und Weizen wurde.

Dass die Rebe veredelt wurde, mag schon der Name klar machen. Auch wenn nicht jeder Name verrät, dass gepfropft und gezüchtet wurde. Die Traube kann einfach und schlicht nach ihrem Äussern heissen. Der Name der ungarischen Hárslevelü bedeutet «Lindenblättrige». Und die Pinot-Trauben erinnern sprachlich an die Zapfen der Kiefer (pin). Wenn eine Traubensorte aus Südwestfrankreich *fer* (auch *fer servadou*), also Eisen heisst, bezieht sich die Eisen-Assoziation nicht auf den Geschmack des Weines, sondern auf die Farbe des Rebholzes.

Begreiflich, dass die Traube auch nach Geburtsort und Herkunft benannt wird, z.B. Traminer nach Tramin im Südtirol. Aber die Breton-Traube erhielt ihren Namen nicht wegen der Bretagne, sondern nach einem Abt Breton, der im 17. Jahrhundert zu ihrer Verbreitung beitrug. Bei Concord auf Frankreich zu schliessen, ist hinwiederum ein Irrtum; in diesem Rebsorten-Fall liegt Concord in Massachusetts (USA). Nun kann die Benennung eine Verballhornung durchmachen: Malvasia ist eine italienische Verformung von Monemvasia, einem Hafen an der Südküste Griechenlands. Andererseits darf man annehmen, dass der Nebbiolo an den Nebel, die *nebbia*, seiner piemontesischen Herkunft erinnert.

Ebenso ist denkbar, dass ein Name direkt auf das Aroma des Weines hinweist, der aus der jeweiligen Traubensorte hervorgeht: im Piemont die *freisa*, die helle Rotweinsorte, nach der Erdbeere geheissen, oder in Argentinien die *cereza*, nach der Kirsche benannt.

Doch dann sind endlich die zu erwähnen, die mit ihrem Namen eine Visitenkarte des Veredelns abgeben. Georg Scheu war Leiter der Weinbauforschungsanstalt in Alzey (Rheinhessen); er kreuzte Sylvaner und Riesling zu der Traube, die nach ihm heisst. Die Dornfelder Traube, hauptsächlich als Farbtraube gezüchtet, heisst nach dem Mann, der im 19. Jahrhundert die württembergische Weinbaufachschule gründete. Der

Rechts:
Die Pergola dürfte ihr historisches Vorbild beim ägyptischen Weinbau haben.
Traubenlese in einer Weinlaube, 15. Jahrhundert v. Chr.
Ägyptische Wandmalerei

Seite rechts.
Vorläufer des Spaliers ist die Benutzung von Bäumen, zwischen denen Rebranken gezogen werden. Die Methode, Bäume als Spalier zu benutzen, findet bis heute im Mittelmeerraum Verwendung.
Uve – Trauben, um 1400
Lombardische Buchmalerei
aus dem Tacuinum sanitatis
in medicina

Botaniker Louis Bouschet de Bernard kreuzte die Aramon-Rebe mit Teinturier du Cher. Die Müller-Thurgau macht klar, dass ihr Schöpfer ein Herr Müller aus dem Kanton Thurgau war; ihr Wein verbindet die Milde des Chasselas mit der Blume des Rieslings. Müller-Thurgau kann seinerseits gekreuzt werden mit einer besonderen Silvaner/Riesling-Kreuzung und ergibt eine Traube mit dem triumphalen Namen Bacchus.

Aber nicht jeder Name bekam der Traube. Zweigelt, eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent, ist wohl die populärste Traube Österreichs, ein Produkt der Weinbauforschungsanstalt Klosterneuburg. Doch der Entomologe Fritz Zweigelt hat als glühender Nationalsozialist dem Ruf seiner Schöpfung nicht gut getan, aber die Blaue Zweigeltrebe erinnert nach wie vor an ihn. Da ist das Schicksal der Kerner-Traube, erst 1959 gezüchtet, weniger verfänglich; sie heisst nach Justinus Kerner, der berühmt war für seine Trinklieder: «Lasst der Jugend warmes Leben/ Strömen euch ins Herz hinein./ Trinkt in Lust den neuen Wein,/ Den der neue Stern gegeben.»

Was an Varietät oder Mutation auszumachen ist, was an Kreuzung anzutreffen, ob als Züchtung der Domaine de la Calmette, des All-Russia-Potapenko-Instituts in Rostow oder der University of California in Davis – welche Art Veredlung auch immer stattfindet, man kann den Verschnitt der Weine als Wiederaufnahme und Fortsetzung dieses Prozesses verstehen. Die Veredlung ist nicht Ziel, sondern Voraussetzung, nämlich die Voraussetzung für die Erziehung auf dem Weg zur Weinwerdung, zur Vinifizierung. Sicher, es gibt Baumschulen, da lernen Bäume wachsen, für später und anderswo, in dem Sinne hat man auch von

.Aue.

Aue. oplo. cae. mp. huiꝰ uiꝛ. a xhoꝛes alle sbal' cꝛnicis aquose. uuamitum lasant uen trim accelerant pinguedinẽ. nocumitum mouear sitim. Remõ nocumẽ ei gñato accoso. Quo gñant sanguinẽ homm. magouemuit friis matẽ ccepitꝰ mp̃ antumpm uiregioe septentrionali.

Das mit Rosen geschmückte Weinspalier als Dekor für Liebespaare: die Traube als Symbol von Lebensfreude.
Der geschlossene Liebesgarten, um 1470–1480
Basler Bildteppich

der Provinz als einer Baumschule für die Metropole gesprochen, eine Schule jedenfalls, der man entwächst, dies macht auch im Englischen der Ausdruck *nursery* für Pflanzschule deutlich.

Aber die Rebe geht nicht in einen Kindergarten und besucht keine Kinderkrippe; sie unterzieht sich einer permanenten Schulung, sie entgeht, lebenslang, ihrem Erzieher, dem Winzer, nicht.

Von Natur aus ist sie eine Ranke, eine Liane. Sich selber überlassen, kriecht sie über den Boden, schlängelt sich durch, bildet auf der Erde eine Laubdecke; sofern sie Früchte trägt, sind die für Kinderhände greifbar.

Ihrem Naturel gerechter benimmt sie sich, wenn sie die Möglichkeit hat, sich empor zu ranken; sie klettert an dem hoch, was sich anbietet - ob Eichen, Ulmen oder Kastanien. Bis zu den Waldkronen hinauf wächst die Wildrebe zu einem Lianendach. Sie findet nach wie vor Verwendung als Schmuck von Fassaden und Gemäuer.

Ihr Wildwuchs kann als vor-schulisches Üben verstanden werden, um Tafel- und Keltertraube zu werden.

Folgerichtig lässt man die Weintraube an Bäumen hochwachsen. Die Ranken werden von Baum zu Baum gezogen, so dass die Rebenstränge wie Girlanden von Ast zu Ast hängen. Eine Methode, die vom vorgege-

«Wer müsste nicht staunen, wie aus dem Weinbeerkern ein Rebstock bis zur vollen Wipfelhöhe eines Baumes hervorsprosst, diesen sozusagen kosend umfängt, wie mit Händen umklammert und mit Armen umschlingt, mit Rankenlauf kleidet, mit Traubengewinden kränzt? Ein Vorbild unseres Lebens, senkt der Rebstock zuerst die lebenskräftige Wurzel in den Boden, umfasst dann, weil er von Natur schwächlich und hinfällig ist, wie mit Armen alles, was er erreicht, rankt sich daran empor und schwingt sich in die Höhe.»

Ambrosius

benen Ambiente profitiert, und wie man sie als Anlage noch heute im Mittelmeerraum antrifft, in Sizilien, Südfrankreich oder Spanien.

Dienlicher schon wird es, wenn die Bäume durch Spalierbauten ersetzt werden. Eine der frühesten Darstellungen von Traubenkultur stammt aus Alt-Ägypten. Da ist zu sehen, wie die Reben an Holzgittern hochwachsen und Lauben bilden; man kann entsprechende Abbildungen auch auf griechisch-antiken Amphoren finden. Eine Anbaumethode, die wir als Pergola-Stil charakterisieren; der Wein wächst in «Pergeln», wie man im Südtirol sagt. Der Vinho Verde aus dem Nordosten Portugals wird in hohen Pergolen gezogen, so dass die Lese zu einem Balanceakt auf Leitern werden kann. Die grösste *winery* Japans, Santory, hat die Pergola-Methode für ihren noch jungen Weinbau übernommen.

Die erste Lektion in der Ausbildung der Rebe beruht also darin, dass man sie zwar hochwachsen lässt, aber nicht nach Gutdünken. Man zieht die Reben an Pfählen hoch und bindet sie an einen Drahtrahmen. Dies erleichtert die Bewirtschaftung wie die Pflege und die Lese in Griffhöhe. Gewöhnlich aber werden heute nicht mehr Bäumchen gepflanzt, sondern der Weinstock wird am Spalier mit Draht erzogen. Entscheidend kann schon die Pflanzart sein: ob grosse Stockabstände wie bei der Airen oder

Seite links:
Der Herbst: Weinlese mit Blick auf Sorrent, um 1783
Jakob Philipp Hackert (1737–1807)

Links:
Aus dem Kalender des Winzers: September
Monatsdarstellung September, Weinlese, um 1230
Marmorrelief des Maestro dei Mesi der Kathedrale von Ferrara

Links:
Spielende Eroten beim Traubenpflücken und Geniessen der Früchte.
Eroten bei der Traubenernte und beim Musizieren, 2. Viertel 1. Jahrhundert n. Chr.
Römisches Kameoglas, sogenannte «Neapler Amphora», auch bekannt als «Blaue Vase», aus Pompeji

Seite rechts:
Wie die Rebe zur Kelter kommt: eine Bilderzählung.
Monatsbild Oktober, Weinlese und Weinbereitung, zwischen 1400 und 1407
Fresko, Wenzeslaus von Böhmen zugeschrieben, Trient

ob die Wachskraft durch Pflanzdichte gezügelt wird. In welchem Abstand die einzelnen Rebstöcke gepflanzt werden, gehört bereits zur Erziehung. In der Champagne müssen sie mindestens 1,20 Meter auseinanderliegen. Der Abstand von einer Reihe zur nächsten beträgt einen Meter, damit während der Besonnung die Rebstöcke einander nicht im Weg stehen.

Wird eine Ebene mit Reben in Reih und Glied bestockt, wenn möglich geradwinklig, entstehen Weinfelder. Dafür ist die Bezeichnung «Weingarten» zu bescheiden, man müsste von Feldern wenn nicht von Farmen reden oder von Plantagen und solchen, die von Kanälen durchzogen sind. Jedenfalls erweist sich die deutsche Bezeichnung «Weinberg» als unpräzis; andere Sprachen haben in der Hinsicht kein Problem; *vignoble*, *vineyard*, *vigna*, *vinha* oder *vignedo* spielen nicht auf einen «Berg» an, wo keiner ist.

Sol in Sagittario

Eines der Baumporträts, in das der Künstler Motive der Weinlese aufnahm.
Weinlese in Ornans, um 1848
Gustave Courbet (1819–1877)

Aber unbestritten gilt, dass der Hang eine ideale Anbaufläche für Wein abgibt. Man darf erwähnen, dass im Burgund die Weinberglagen der Côte d'Or in vier Gütestufen eingeteilt werden. Schon Horaz hatte einem Freund geraten, wenn er Wein anbaue, soll er dies an den Hängen von Tibur, dem heutigen Tivoli, tun. Einleuchtend, wenn ein Piemontese dichtete: «Am Anfang ist der Wein ein Hügel.»

Der Hang kann unterschiedliche Neigungswinkel aufweisen – bis zum Steilhang. Um die Bewirtschaftung zu erleichtern, werden Terrassen angelegt, die auch das Abschwemmen der Erde hindern. Dieser Anbaumethode verdanken wir eine Kulturlandschaft. Sie findet in den Reisterrassen eine Entsprechung: ob auf den Philippinen im Norden der Insel Luzon der Blick über eine Terrassenlandschaft erst am fernen Horizont endet, oder wenn, aus dem schweizerischen Mittelland kommend, sich nach einem Tunnel plötzlich die terrassierten Uferhänge am Genfersee auftun. Man darf auch an die *andes* in den peruanischen Cordilleren erinnern, die täler-weiten «Stockwerke», Terrassen für den Kartoffelanbau. Nicht minder eindrücklich, wenn im Wallis über dem Vispertal bis

Die Weinlese, ein stilisiertes Sinnbild für die Harmonie zwischen Mensch und Natur.
Weinlese, um 1905
Ludwig von Hofmann (1861–1945)

hinauf zu den höchsten Rebbergen Europas jeder Fleck Erde, den die alpine Landschaft frei gibt, als Kleinterrasse für Wein genutzt wird, ein Bild, das sich auch in den gebirgigen Regionen Koreas einstellt, nur dass es in diesem Falle Parzellen für Reis sind. Imposante Beispiele dafür, wie der Mensch bei der Befriedigung seiner Bedürfnisse zu einem Gestalter von der Natur wird, gewöhnlich das Werk von Generationen.

Der Standort, die «Lage» der Deutschen, die «Riede» der Österreicher oder der «Terroir» der Franzosen, bestimmt die natürlichen Voraussetzungen für die Erziehung der Reben, alles was den Charakter der Trauben und damit des Weins beeinflusst. Man kennt die Episode von einem fürstlichen Machthaber, der sich in einen Wein verliebte und der die Rebe, die diesen Wein ergab, auf seine Ländereien entführte; doch das Ergebnis war nicht von gleicher Qualität. Als der Fürst sich beschwerte, erwiderten ihm die Rebbauern: Er hätte mit der Rebe den Boden mitnehmen müssen.

Selbst der Wind kann zu einer bestimmenden Rolle kommen, dann, wenn sich der Föhn mit seiner warmen Temperatur als «Traubenkocher»

Rechts:
Die Lese als gesellschaftliches Ereignis.
Herbst oder Die Weinlese, 1787
Francisco José de Goya y Lucientes (1746–1828)

Seite rechts:
Die Lese als Schäferstündchen.
Herbstliche Pastorale oder Denken sie an die Trauben?, 1749
François Boucher (1703–1770)

Die Lese als Volksfest.
Die Weinlese auf Château Lagrange, 1864
Jules Breton (1827–1906)

erweist. Für die Erziehung bieten sich verschiedene Systeme an – nach wem immer die heissen, es geht in allen Fällen darum, das Wachsen der Rebtriebe zu lenken.

Der entscheidende Eingriff ist der Rebschnitt, das Wegschneiden einjähriger Ruten; bei einem der wichtigsten Rebschnitte, dem Guyot, wird ein einjähriger Trieb belassen. Ein Eingriff, mit dem der Winzer im November seine Arbeit beginnt und die er bis zum März beendet haben muss. Diesem Trockenschnitt folgt im Frühjahr und Frühsommer der Grünschnitt; eingekürzt werden die fruchttragenden Triebe; gewöhnlich nicht mit dem Messer sondern durch Brechen werden die «Geize» weggeputzt, das Laub gelichtet, um den erwünschten Beeren zu Sonnenlicht zu verhelfen. Dieses Ausdünnen zugunsten des Sonnenlichtes findet vor allem nördlich der Alpen statt; südlich der Alpen lässt man das Laub eher stehen, um die Reben vor zu viel Sonnenlicht zu schützen.

Die kulturelle Erziehung zielt darauf, allen unkontrollierten oder spontanen Wildwuchs zu unterbinden und die ganze Energie in wenige Ruten zu leiten, um ein Maximum an Qualität zu erlangen.

Dafür kommen verschiedene Erziehungsarten in Frage. Nachdem es immer weniger Usanz ist, die Reben an Pfählen hochzuziehen, werden sie an einen Drahtrahmen gebunden. Und zwar derart, dass sie in eine bestimmte Richtung wachsen, was die Professionellen «palisieren»

nennen. Für die Flachbogen-Erziehung zieht man die Ruten an einem einzigen Biegedraht entlang, bei der Halbbogen-Erziehung werden eine oder zwei Fruchtruten an zwei Drähten festgemacht.

Die Winzerarbeit umfasst das ganze Kalenderjahr. Das spiegelt sich in Monatsbildern und Spruchweisheiten: «Wenn der Bauer träumt am Herd,/ Der Winzer in den Weinberg fährt.» Der Winzer pflegt auch seine eigenen Wetterregeln: «Regnet's an Sankt-Barnabas,/ Schwimmen die Trauben bis ins Fass.» Oder: «Gibts am Markustag Sonnesfein, so bekommt man guten Wein.»

Winzerarbeit nur schon, was den Schutz betrifft, vor Schädlingen oder vor Frost. Und die ständige Bodenarbeit – die Erde von den Stämmen der Rebstöcke wegschaufeln und den Boden zwischen den Rebstöcken egalisieren. Erst nach der Lese vor Wintereinbruch wird die Erde erneut um die Stämme gehäufelt zum Schutz vor der Kälte. Zum ständigen Ausputzen der Reben kommt die ständige Häckelarbeit, so dass man den Winzer auch als Häckler bezeichnet hat.

Um der Mühsal solcher Arbeit zu entgehen, waren die Bürger von Schilda auf den Einfall gekommen, Kühe in die Rebberge zu treiben, um sie Trauben fressen zu lassen, in der Hoffnung, dass sich der Kuhmagen als Kelter erweist und das Euter als Weinfässchen genutzt werden kann. Sie molken zwar keinen Wein; aber sie waren überzeugt, dass der Witz ihrer Schildbürgerstreiche vom Milchtrinken herrührt.

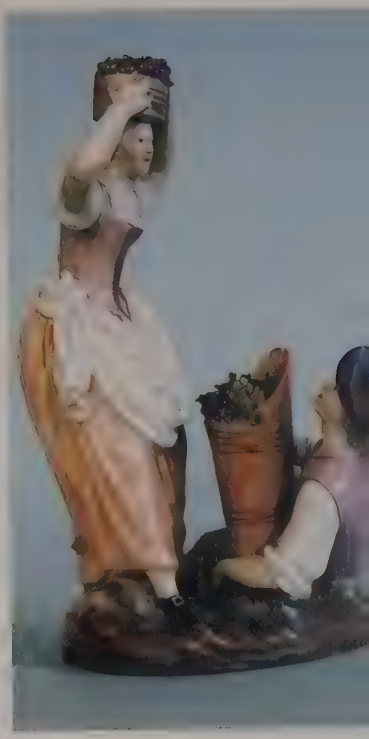
Bei der Erziehungsarbeit kommt es dazu, dass die Rebe im Frühjahr weint; dann tritt an allen Stellen des Winterschnittes eine wasserhelle Flüssigkeit heraus, was weiter keine Schädigung darstellt. Aber andererseits durchaus Anlass für eine Anekdote sein kann:

Da reiste ein Nordländer in den Süden und trank dort zum ersten Mal Wein; angetan davon möchte er vom Wirt wissen, was das für eine Art Getränk sei. Der Wirt raunt ihm zu: «Es sind Gottes Tränen.» Was den Nordländer zum Himmel seufzen lässt: «Oh Gott, warum hast du nicht auch in unserem Land geweint?»

Was für die einen ein «Weinen» der Reben ist, verstehen andere als «Bluten», eine Deutung, die auf das Blut Christi der Eucharistie hinweist.

Das Ziel aller Erziehung, das Schlussexamen, ist die Lese. Die Weinernte kann stellvertretend für den Herbst aufgefasst werden – wenn Polyhymnia den Herbst personifiziert, wird die Muse des Tanzes mit einer Traube dargestellt. Und im Deutschen wurde einst «herbsten» und «wimmen» (Trauben lesen) identisch gebraucht.

Die Lese kennt eine hohe Tradition. Bei den Römern eröffnete ein Jupiterpriester die Lese; er opferte die erste Traube der obersten Gottheit. Und in katholischen Gegenden kannte man lange den mittelalterlichen Brauch, die erste Traube dem Gotteskind darzubringen. Bieder-



Die Lese als Minnedienst.
Winzerin und Winzer als Herbst, um 1777
Zürcher Porzellan

Satzung der Rebleute des Klosters Muri (Acta Murensia, um 1394)

Die Satzung über den Rebbau wurde oft beiseite gelegt, oft wieder aufgenommen, weil wir selber, wann immer wir uns damit beschäftigen mussten, nicht ausdauernd dabei verweilen konnten. Ob nun aber wir selber uns dem Anbau widmen oder die Bauern, alles ist arbeitsaufwendig und bedarf grosser Fürsorge und Beachtung. Wenn nämlich wir uns der Aufgabe [des Rebbaus] widmen wollten, könnten wir wohl nicht ausdauernd dran bleiben. Wenn hingegen die Bauern sie für uns besorgen, tun sie alles nachlässig und betrügerisch und verteidigen [ihr Tun] noch mit Lügen, und alles, was sie auf Grund der Satzung [ab] geben, zehren sie selber samt Frauen und Kindern wieder auf.

Ein jeder muss also auf sein Mannwerk pro Jahr 7 Fuder Mist auf eigene Kosten ausführen, dann [die Reben] schneiden und binden, zweimal mit dem Karst den Boden bearbeiten, Gruben ausheben und, wenn nötig, Rebstöcke in die Erde pflanzen und grossziehen; ferner sie mit einem Zaun umgeben oder sie auf irgendeine andere Weise besser schützen und durch häufige Runden bewachen; ferner Holz beschaffen, das er für Pfähle [Rebstecken] brauchen kann; dann, wenn die Rebtriebe gewachsen sind, die Reben säubern, den allgemeinen Aufseher entlöhnen.

Wenn er aber an Ostern die Reben nicht geschnitten und [den Boden] nicht mit der Hacke bearbeitet hat, wird er bestraft, ebenso wie er bestraft wird, wenn er am Geburtstag Johannes' des Täufers [an Johanni, 24. Juni] nicht zum zweiten Mal den Boden gehackt und die Reben angebunden hat.

Wenn dann aber die Erntezeit kommt, muss er alles, was seine Helfer nötig haben, für sie bereitstellen, das heisst Verpflegung, Trank und Lohn, ferner Gerätschaften. Und nach der Weinlese und dem Stampfen der Trauben muss er den Most in unseren Keller schaffen, jede sechste sic(u)la [Flüssigkeitsmass] darf er für sich behalten. Diese sic(u)lae müssen geeicht sein auf das festgelegte Mass; ferner sollen Aufseher auf den Bergen und in den Weinbergen, auf den Wegen und im Keller bestellt werden, welche die Träger zuverlässig überwachen.

Wenn er das ausgeführt hat, geht der Bauer nach Hause und überbringt dem Gutsverwalter zwei Brote, ein Viertel Hydria Wein und zwei Immi Hafer oder Gerste. Wenn also daraus [aus der Stellung des Gutsverwalters] so grosser Nutzen und solche Ehre kommen sollen, ist es notwendig, dass ein rechtschaffener, vorsichtiger und vorausschauender Meister oder Gutsverwalter eingesetzt wird, der es versteht und willens ist, einen derartigen Hof zu leiten und zu überwachen.

Trauben in einem Früchtekorb für die Allegorie des Herbstes.
Herbst (1860–1862)
Paul Cézanne (1839–1906)

Die Traube wird am Zinstag zum Zahlungsmittel.
Zinstag
Pieter Brueghel der Jüngere
(um 1564–1638)

fröhlich die Bilanz, wenn Otto Julius Bierbaum dichtet: «Das hat Gott-Vater gut gemacht,/ dass er zum Herbst den Wein gebracht,/ den weissen und den roten.» Aber auch ein Moment der Besinnung, denkt man an Paul Verlaine und seine Verse zur *vendange*: «O Blut der rosigen Traube,/ O Wein der schwärzlichen Venen, /Wein und Blut verklärender Glaube.»

Nun ist die Lese in allen Weinbauregionen Anlass für Festlichkeiten. Da konnte es frivol zugehen, wenn man früheren Chronisten glauben darf, die behaupten, die Ernte mancher Erntefeste sei oft neun Monate später auszumachen gewesen.

Zu hoher Tradition, seit 1730, brachte es die Fête des Vignerons, das Winzerfest in Vevey am Genfersee, das etwa alle 25 Jahre stattfindet. Noch heute tritt beim Festspiel Bacchus auf, begleitet von Silen und Pan. Auch die antike Göttin der Pflanzen (und des Totenreiches), Ceres, nimmt am Umzug teil, in den Anfängen nicht von einer Frau, sondern von einem jungen Mann dargestellt. Und es ist Noah, der mit biblischer Kompetenz die Anerkennungen den auszeichnungswürdigen Winzern

überreicht. Biblisch-mythisch hat auch der Schriftsteller Charles-Ferdinand Ramuz die Weinlese als Kind erlebt; denn Weinlese bedeutet auch junger Wein und erste Trunkenheit:

«Die Geschichte von Noah, ich habe sie gesehen, ich habe Noah trunken vom neuen Wein gesehen. Die unermüdliche Kelter hört nicht auf, in der Tiefe meiner Erinnerung ihr Klagelied ertönen zu lassen begleitet vom monotonen Krachen der Sperre, die zwischen die Zähne des Zahnrads greift. Die Kerze brennt und flackert in dem riesigen Leuchter aus Schmiedeeisen. Ist man hier im Herzen von Palästina oder an den Ufern der Rhone, noch ganz nahe bei ihrer Quelle...?»

Die Lese beginnt je nach Klimazone im September und wird gewöhnlich im Oktober beendet sein. Wann sie anfängt, hängt vom jeweiligen Stand der Reife ab. Beobachtet und geprüft wird vorgängig der Grad der Färbung der Beerenhaut, die Elastizität des Fruchtfleisches, der Zustand der Kerne und der Geschmack der Beeren. Die Reifeprüfung kann in altertümlicher Weise vorgenommen werden, indem der Winzer schlicht und einfach die Beeren kostet. Oder technisch aufgeschlossener mit Hilfe eines Refraktometers, das den Zuckergehalt angibt; der Zuckergehalt ist aber nicht der einzige Indikator des Reifegrades. Wichtig ist auch der Säuregehalt, der durch Titration bestimmt werden kann.

Natürlich bestimmen Wetter und Witterung den Reifeprozess und damit den Moment der Lese. Doch neben der Natur redet die kulturelle Erziehung mit, bei Auslese wie Spätlese. Über die Spätlese kursieren Anekdoten, die vom Winzer Zufall handeln. Aus faulenden Beeren edelfaule zu machen und dem ein Gütezeichen abzugewinnen, verdankt man nicht einer Konzeption, sondern der Nachlässigkeit jener, die den richtigen Moment der Lese verpassten und das spät (oder zu spät) gelesene Traubengut nutzen wollten. Eine besondere Spätlese bietet sich für den Eiswein an, wie er in den nördlichsten Weinbauländern vorab Kanada, im Moselland und anderen Gegenden produziert wird, eine Lese, die nach dem ersten Frost von minus acht Grad stattfindet.

Noch immer das traditionelle Bild: der Schwarm von Lesern und Leserinnen, welche die Weinberge durchkämmen, Trauben abschneiden und damit ihre Körbe und kleinen Bütten füllen, ein Lesegut, das dann von Trägern auf dem Rücken in grossen Butten zum Wagen oder direkt in die Kelterei gebracht wird. Das Handlesen der Trauben kann in bis zu drei Durchgängen vollzogen werden, was erlaubt, auszusortieren und jeweils nur die reifen Beeren zu pflücken. Das ändert sich mit dem Einsatz von Erntemaschinen, den sogenannten Vollerntern. Die umfassen die Rebzeilen von oben nach unten mit Paddeln und Schlagleisten, lösen die Beeren durch Rütteln und Schütteln von den Zweigen und schaffen sie auf ein Förderband, wobei ein Gebläse sie vom Grossteil der Blätter

Seite links:
Tafeltrauben als Modell für Farbe und Transparenz.
Stilleben mit Trauben, Äpfeln und Pflaumen, um 1630
Juan de Espinosa (um 1590–1641)

Seite rechts:
Criolische Trauben, wie sie nach der Unabhängigkeit Südamerikas auch nach Chile kamen, nachdem in den ehemaligen hispano-amerikanischen Kolonien sich eine eigene Weinkultur zu entwickeln begann.
Chilenische Trauben, 22. März 1989
Avigdor Arikha (1929)

befreit. Eine Methode, unter der die Qualität leiden mag, da das Beerengut als ganzes erfasst und nicht wie beim Handlesen aussortiert wird. Wie sauber soll gelesen werden – von Hand oder per Maschine? Soll man nicht die alt-testamentarische Mahnung beherzigen: «Du sollst deinen Weinberg nicht genau lesen, noch die abgefallenen Beeren auflesen, sondern dem Armen und Fremdling sollst du es lassen.» Wir kennen die Ährenleserin, die auf dem Stoppelfeld sich nach dem bückt, was liegen blieb, aber wir kennen sie kaum, die Weinleserin, die Beeren pflückt, ohne Winzerin zu sein.

Schon vor der Mechanisierung gingen Schutz und Privileg verloren, die einst der Rebbau eingenommen hat. Konsultiert man «Rechtsverhältnisse im schweizerischen Weinbau», erfährt man, dass nach der Lex Burgundiorum schon das Eindringen in einen Rebberg strafbar war; man vernimmt von einem Urteil, dass zwei Frauen, die Trauben abschnitten, drei Tage und drei Nächte eingesperrt und hinterher mit Trauben um den Hals durch die Stadt geführt wurden. Nach der Lex Salica, dem Gesetzbuch der salischen Franken aus dem 6. Jahrhundert, kam die Busse für die Ermordung eines Winzers doppelt so hoch zu stehen wie für das Töten eines gewöhnlichen Ackerbauern. Und in der mittelalterlichen Gerichtspraxis wurde der Weinbergfrevler, der Stöcke abschnitt, einem Totschläger gleichgestellt, was mit dem Abhauen der rechten Hand bestraft wurde.

Schwerlich jedenfalls anzunehmen, dass sich heute einer von seiner Militärdienstpflicht dispensiert, indem er bei seinem Gutachten sich statt auf einen Psychiater auf Moses beruft: «Wer einen Weinberg gepflanzt und ihn noch nicht in Ertrag genommen hat, der gehe nicht hin und bleibe daheim, damit er nicht im Krieg sterbe und ein anderer ihn in Ertrag nehme.»

Das Kulturelle an der Reben-Erziehung mag man auch daran erkennen, dass der Weinberg zum Symbol wurde. Wie bei Hugo von St. Victor, dem Theologen und Mystiker aus dem 12. Jahrhundert. Nach seinen Studien, dem Didascalion, sind die Zeilen in einem Buch die Drähte eines Spaliers, das die Weinreben stützt. Lesen heisst Beere um Beere und Buchstaben um Buchstaben pflücken. Damit erweist sich der Rebberg als Buch. In diesem Weinberg der Texte dürfte sich bestimmt auch eine Liste mit Namen von Weinen finden.

Für die meisten Trauben endet die Erziehung in der Kelter, wenn sie weiss sind, oder im Gärtank, wenn sie rot sind. Die Bewährung beginnt damit, dass die Erzogenen angequetscht und zerstampft werden. Ein Dreizeiler des 10. Jahrhunderts von Notker, dem Gelehrten aus dem Kloster St. Gallen, könnte als Motto auf der Kelter stehen: «Traube war ich/Gepresst wurde ich/Wein bin ich geworden.»

Zwei Satyrn beim Weinkeltern,
2. Hälfte des 2. Jahrhunderts n. Chr.
Römisches Marmorrelief

4 Mittrinken und mitreden

Mittrinken ja – soll man sich dabei von Namen verführen lassen? Fängt man wegen eines Affentalers gleich an zu klettern? Oder kommt man nicht besser nach oben dank eines «Himmelsleiterli»? Wird einem fromm zumute bei Lacrimae Christi? Und wie fühlt man sich bei bzw. nach einem Räuschling? Und wohin entführt der Wein Unendlich?

Nein, man möchte nicht einfach mittrinken, sondern auch mitreden.

Nicht dass man, um terminologisch *à la page* zu sein, gleich in Montpellier die Wein Universität zu besuchen gedenkt. Oder in London (bzw. in einer der Filialen in Napa Valley oder Sidney) Kurse des Instituts Masters of Wine absolviert, um in Zukunft auf der Visitenkarte hinter den Namen ein MW setzen zu dürfen *Master of Wine*.

Warum nicht sich fürs erste einmal an Etiketten halten, auch wenn man sich bewusst ist, dass wir in einem Zeitalter der Verpackung leben – nicht die Ausstellung zählt, sondern der Katalog, nicht Shakespeare, sondern die Regisseur-Version, nicht die politische Idee, sondern das Parteiprogramm.

So schlechtgläubig wollen wir doch nicht sein. Die Etiketten sind immerhin erste Information, und dies, selbst wenn innerhalb des gleichen Landes verschiedene Bestimmungen gelten für das, was als Angabe obligatorisch und was fakultativ ist, wobei zu berücksichtigen ist, dass für die Ausfuhr in bestimmte Länder Sonderbestimmungen gelten. Obligatorisch sind in Frankreich etwa die Angaben über Alkoholgehalt, Kategorie, Füllmenge und Adresse des Abfüllers. Der Vermerk der Klassifizierung hingegen, wie man ihn bei einem Bordeaux findet, ist fakultativ. Wenn andererseits bei einem Burgunder die Buchstaben für den Namen der Reblage gleich gross sind wie für die Appellation, handelt es sich um einen Premier cru.

Sicher, so was muss man wissen. Und wenn auf der Flasche eines argentinischen Weins Zahlen wie 1800 oder 2000 vermerkt sind, wird es sich schwerlich um Jahrgänge handeln. Verzeichnet wird die Höhenlage der Rebberge in den Anden, die Höhenmeter-Angabe der *terrazzas*, der Weinberg-Terrassen – die Höhenlage als Ausweis von Qualität. Damit kann Europa schwerlich konkurrieren. Im Wallis finden sich Heidenreben über dem Vispertal bis auf 1200 Meter hinauf, am Ätna klettern die Rebberge noch etwas höher.

Das Wort Kelter geht auf das lateinische calcatura *zurück. Das Verb* calcare *bedeutet mit der Ferse treten, mit den Füssen stampfen.*

Weinlese und Weinbereitung,
um 1500
Flämischer Bildteppich

c. 7. b. i. 2. melſ ex[illegible] clarum quod eſt
atoralare expreſſii. Tuitamenti impingnat corpus nou
mentis, generat uentoſitatem. [illegible] cū uino ga
natorum.

Nun kennen manche Flaschen zwei Arten von Etiketten, das zweite auf dem Rücken. Dort werden Ratschläge erteilt fürs Servieren, historische Auskünfte vermittelt, der Geschmack und weitere Qualitäten des Weins präzisiert, da findet der Diabetiker sein Wissenswertes.

Auch bei Etiketten gilt: Lesen muss gelernt werden.

Allerdings ist eine gewisse Skepsis angebracht. Was sind schon Etiketten ohne Etikettenschwindel. Gibt sich ein Wein aus Chile als Château Lafite aus, weiss man gleich, dass dies Hochstapelei ist. Einfallsreich sind die önologischen Gaunereien. Ein Etikett nachdrucken und es auf Flaschen minderer Qualität kleben, ist einfach; fatal aber, wenn von den Betrügern übersehen wird, dass der Strichcode im Original nicht schwarz, sondern rot ist. Originalpackungen werden nach Auskunft der meisten Weinauktionatoren nicht geprüft, nicht der Flascheninhalt interessiert, sondern das Angebot; doch in Originalpackungen können sich gefälschte Weine befinden, wie durch Zufall einst ein Weinbetrugsdezernat feststellte. Andererseits kann dem Falsifikat bereits zum Verhängnis werden, dass es billiger angeboten wird als das Original.

Und ferner: Auch ein Etikett muss *moral correctness* respektieren. Den Mouton Rothschild 1993 schmückte eine Zeichnung von Balthus. Aber die Mädchendarstellung des Künstlers war für die kaufkräftige Kundschaft Amerikas anstössig, weshalb für den USA-Export die Teenager-Nacktheit übertönt wurde.

Nein, Etiketten schenken nicht unbedingt reinen Wein ein. Aber man muss sich ohnehin hüten, nicht Etiketten zu trinken, sondern Wein.

Seite links:
Kelter, wie sie im Spätmittelalter in Oberitalien verwendet wurde.
Traubenpresse, um 1400
Lombardische Buchmalerei
aus dem Tacuinum sanitatis
in medicina

Oben:
Im Mittelalter war das Klima in England so mild wie heute an der Loire, was den englischen Weinbau begünstigte..
Traubentransport und Kelter, um 1310–1320
Buchmalerei, englischer, wahrscheinlich Londoner Meister,
Queen Mary Psalter

Normalerweise wurde das Keltertreten von Männern besorgt, die nackt waren. Daher wurden die Frauen von der Teilnahme abgehalten. Um so erstaunlicher die Darstellung einer Frau als Keltertreterin.
Herbst, 1716
Marcantonio Franceschini
(1648–1729)

Und was das Mitreden angeht – was heisst schon reiner Wein. Die Griechen, die klassischen Weintrinker, haben den Wein verdünnt getrunken, sie mischten ihn mit Wasser. Die Thraker, die den Wein pur genossen, galten als Barbaren. In Athen bestimmte bei den Symposien der Zeremonienmeister das Mischverhältnis von Wein und Wasser. Auch die Römer hielten sich an den Brauch, den Wein mit Wasser zu mischen. Weinpanschen hatte in der Antike eine völlig andere Bedeutung, wenn man an das Epigramm denkt, mit dem der Satiriker Martial seinen Ärger festhielt: «Ein Weinschenk in Ravenna betrog mich neulich fein:/Ich forderte gemischten, er gab mir lautern Wein.»

Wein mit Wasser mischen, ob mit stillem Wasser oder mit Sprudel, heisst noch nicht, dass man mit einer (deutschen) Schorle oder einem (österreichisch-schweizerischem) Gespritzten ein nachklassisches Getränk anbietet. Nun haben die Griechen den Wein nicht nur mit Wasser gemischt, sondern auch mit Honig und Gewürzen. Man hat diesen

Mit Reifen geschützte Transportfässer werden gefüllt, der Wein wird in einer grossen «Tasse de vin» probiert, der Moment auch, um den Handel abzuschliessen.
Das Füllen der Weinfässer, um 1480
Zwei flämische Bildteppiche aus Tournai

Brauch wieder im Mittelalter aufgenommen; neben Kräutern wurden auch Wurzeln beigefügt: Pigment, ein mit Kräutern versetzter Wein, oder ein Rotwein, solange mit Honig und Gewürzen behandelt, bis er hell wurde und einen Clarêt ergab.

So fremd sind uns diese Sitten auch nicht. Möchte man den Wein als Erfrischung geniessen, warum nicht einen weissen Burgunder, am liebsten einen Aligoté, mit einem Schuss Cassis, einem Likör der schwarzen Johannisbeere. Oder eine Sangria zubereiten: ein spanischer Roter mit etwas Branntwein, Orangen- und Zitronenscheiben, eventuell Apfelstücken, Mineralwasser und Eiswürfel. Oder eine Bowle: dem Wein Sekt beifügen, als Früchte Pfirsiche oder Waldmeister. Und wenn nicht zur Erfrischung dann eben zur Erwärmung, in dem Fall ein Glühwein oder Punsch: erhitzter Wein mit Zimt und Nelken gewürzt.

Was sich an Aromen dem Wein zufügen lässt, ergibt durchaus Aperitifgenuss: weinhaltige Getränke, in denen man wildem Enzian begegnet

Oben:
Der Rebbergbesitzer prüft den alten Wein.
Vinum vetus odoriferum – Alter geschmackvoller Wein, um 1400
Lombardische Buchmalerei aus dem Theatrum sanitatis in medicina

Seite rechts:
Beförderung der Fässer für die Lagerung im Kellergewölbe.
Kellerszene, 1537
Pseudo-Félix-Chrétien (unbekannter, eventuell niederländischer Maler des 16. Jahrhunderts)

Seite links:
Ersetzen des Zapfens durch den Hahn: Anstich des Fasses.
Szene in einem Keller,
18. Jahrhundert
Gian Domenico Tiepolo
(1727–1804)

Links
Trennen des Weines vom Depot, ein antiker Klarabzug.
Das Umfüllen des Weines
Ägyptische Wandmalerei, Neues Reich

(wie im Suze), Artischocken (wie im Cynar) oder *erbe e caramello* (wie im Amaro Certosa). Dem Martini-Etikett ist zu entnehmen, dass für die Fabrikation dieses Wermuts Turin als Standort gewählt wurde, weil man hier die besten piemontesischen Weine mit den Kräutern der nahen Alpen kombinieren konnte – das Rezept der Kombination wird allerdings nicht verraten.

Wer in dem Zusammenhang von Aufspriten oder Spriten redet, bekundet eine gewisse Kennerschaft, die man sich allerdings leicht zulegen kann. Mit Spriten ist das Aufbereiten von Wein gemeint, was auch Verstärken heissen mag. Verstärken, weil dem Wein Alkohol (wie Branntwein) beigefügt wird, so dass die Hefe abgetötet wird und der Restzucker nicht weiter vergären kann. Verstärkte Weine sind solche für Aperitif und Dessert wie Sherry und Porto oder Süssweine wie Madeira und Marsala.

Was heisst schon Mischung. Gibt es nicht einen gediegeneren Ausdruck? Cuvée zum Beispiel? Oder eine Bezeichnung, die man ebenfalls in der Kunst verwendet: Assemblage? Eine Ausstellung verschiedener Kunstwerke unterschiedlichster Künstler. Was für die Bildende Kunst gut ist, warum sollte das nicht auch der Weinkunst anstehen? Nun kann Assemblage vielseitig zur Anwendung kommen: ein Zusammenfügen von Weinen verschiedener Fässer wie verschiedener Jahrgänge oder Lagen.

Assemblage, das hört sich besser an als Verschnitt. Aber entscheidend ist ja, was bei einem solchen Vorgehen herauskommt. Dank des Ver-

Siegel und Bücher auf dem Tisch zeigen, welche gesellschaftliche und wirtschaftliche Bedeutung diese Zünfter einnehmen. Im Hintergrund ein Bild ihres Schutzpatrons, des Hl. Matthias.
Vier Mitglieder der Amsterdamer Küfer- und Weinhändlergilde, 1657
Gerbrand van den Eeckhout
(1621–1674)

Basel war einst ein bedeutender Umschlagplatz für den Weinhandel.
Meisterkrone der Zunft zu Rebleuten, Basel, 1671, Silber, teilvergoldet
Christoph I. Beck (1631–1696)

Der nahe Orient war zu biblischen Zeiten ein gerühmtes Weinland. Noch heute produziert der Libanon Wein, wenn auch das Hauptgewicht bei den Tafeltrauben liegt.
Gefäss in Form eines mit Weinkrügen beladenen Kamels, gebrannter Ton
Libanon, um 300–200 v. Chr.

Ganz oben:
Keltische Fässer werden fluss-aufwärts gestakt und getreidelt, das heisst vom Land her gezogen. Am Ufer stehen römische Amphoren bereit.

Weintransport auf dem Fluss Durance
Gallo-römisches Kalkrelief aus Cabrières d'Aygues,
2. Jahrhundert n. Chr. (?)

Oben:
1066, als England von den Normannen erobert wurde: Die Sieger führen Weinfässer als Teil ihres Proviantes mit.

Wein- und Waffentransport, um 1080
Ausschnitt aus dem Teppich von Bayeux

schnitts kann eine gleichmässige Qualität gehalten werden, indem ein Jahrgang einen andern egalisiert. Aber Verschnitt heisst alles andere als blosse Verbesserung oder Korrektur. Ein Wein wie der Cabernet, ein *global player*, ist gewöhnlich verschnitten; weichere Rotweinsorten mildern seinen ausgeprägten Tanningehalt. Beim Rioja trinkt man gewöhnlich Carignan noir mit. Zudem besteht über die Hälfte der Champagner aus einem Verschnitt von weissen und weissgekelterten Trauben.

Nicht uninteressant, wenn man beifügen kann, dass das Aroma nicht nur dank solcher Verstärkung bestimmt wird, sondern durch zufällige Umstände. Der Madeira, der sich in den Südstaaten der USA grosser Beliebtheit erfreute, hatte einen weiten Seeweg zurückzulegen; während der Atlantiküberquerung veränderte sich das Aroma infolge des Seegangs. Es war aber gerade der Backgeschmack, der für den Madeira zum Gütezeichen wurde. Mit der Folge, dass die Hersteller eine Methode entwickelten, dem Madeira zu diesem spezifischen Back- (eigentlich Rauch-) Geschmack zu verhelfen, ohne ihn auf kostspielige Reise schicken zu müssen; sie erzielten den gleichen Effekt, indem sie die Lagerbehälter mit Heisswasserröhren erhitzten.

Äussere Umstände, die aus Zufall mit Besonderheiten aufwarten: Nie war vorgesehen, einem Wein von vornherein Harzgeschmack beizubringen. Aber für die Konservierung benutzten die Griechen das Harz der Seestrandkiefer, und dieses Harz prägte. Seither, von der Antike bis heute, trinkt man Retsina, den geharzten Wein Griechenlands, auch wenn Harz für die Konservierung längst nicht mehr unerlässlich ist.

Was, wenn man dem Wein zu einem besonderen Geschmack verhilft, nicht indem man aromatisiert, sondern schon durch die Wahl des Fasses, in dem der Wein altert? Wenn dieses Fass zum Beispiel aus Eichenholz ist, ein Barrique, und wenn aus ihm Aromastoffe in den Wein übergehen. Dies allerdings nur, solange das Fass jung ist; ein Barrique wird in der Regel nur zwei- bis dreimal belegt.

Nicht dass man sich jeden Zulieferer merken müsste. Aber erwähnt sollen sie werden. Die Färbersorten, welche Deckrotweine ergeben, die helleren Weinen die Farbe vertiefen. Verschnitte verlocken zu phantasiereichen Namen, wenn man zum Beispiel eine bulgarische Weinliste vor sich hat: Da wird Sonnenstrand angeboten und Donauperle.

Ohne Zweifel, der Wein bietet genug Konversationsstoff, das entspricht schon seinem geselligen Charakter. Was sollte einen da auch hindern, trinkend und redend mitzuhalten, wenn man vor Augen hat, mit wem allem der Wein sich einlässt – oder wer sich alles mit ihm einlässt.

Da legt sich der Software-Magnat wie der Boutiquen-Zar ein Weingut zu, da betreibt der Extrem-Bergsteiger und der Ex-Boxweltmeister einen Rebberg, da wird ein Apotheker ebenso wie ein Advokat Winzer.

Oben:
Wegen des Rheinfalls mussten in Schaffhausen Fässer ein Stück auf dem Landweg transportiert werden. Auf den Fässern sind die «Logos» ihrer Besitzer zu erkennen.
Weintransport auf dem Rhein, 1582
Daniel Lindtmayer der Jüngere (1552–1606/07)

Seite rechts:
Ein junger Mann reinigt den Holzkrug, mit dem er den Wein in die Flasche füllt.
Der Kellerbursche, 1738
Jean-Baptiste Siméon Chardin (1699–1779)

CAVE EPICERIE
VIN FUE
FRANC
BORDE
SUNLIG

Es schafft keine Probleme, von Gemüse und Obst auf Reben umzustellen, oder das Mineralwassergeschäft mit dem Weinhandel zu kombinieren. Und wenn der, der Winzergeschäften nachgeht, ein Schriftsteller ist wie der Walliser Maurice Chappaz, wird der Rebberg genug Motiv abgeben fürs Gedicht wie für ein «Hohelied der welschen Rebberge», und man liest seinen Namen zusammen mit dem seiner Frau, der Schriftstellerin Corinna Bille, auf einem Weinetikett.

Man kann es in diesem Bereich auch als Buchhalter zu etwas bringen. Georg Christian Kessler hatte sich in der Champagner-Firma Veuve Cliquot zum Teilhaber hochgearbeitet. Als er die Zusammenarbeit nach zwanzig Jahren aufgab, gründete er 1826 in seiner schwäbischen Heimat, in Esslingen, eine Sekt-Kellerei, womit für die Sektproduktion in Deutschland ein Zeichen gesetzt wurde.

Sekt oder Champagner – das hört sich wie eine ideologische Abgrenzung an, bei der die deutsch-französische Aussöhnung noch nicht statt gefunden hat, ein Gastro-Bekenntnis: Söhnlein oder Witwe, und wenn Witwe Veuve Amiot oder Veuve Victorine Mongardien? Als ob man wegen des Champagners gleich die anderen französischen Schaumweine übersehen soll. Warum im Elsass nicht einen Crémant genehmigen und in Südfrankreich eine Blanquette de Limoux. Was erst, wenn über einen Blanc de Blancs aus dem Hause des Marquis de Sade in einem Weinführer zu lesen ist: «Ein schöner Jüngling mit goldener Haut, der zart nach Hefegebäck duftet, überhaupt nicht feminin, weil ihn die klare Nervigkeit vor Zweideutigkeiten bewahrt.»

Was soll einem da zu einem Prosecco einfallen? Seinetwegen den andern Italiener übersehen, den Asti, einen Spumante aus Muskateller-Trauben? Und wie verhält es sich mit einem spanischen Espumantoso – ob da Carmen mit-perlt, mit jenen feinen Perlen, deren edlen Charakter man an einem ruhigen und anhaltenden Schäumen erkennt? Warum also nicht ein Cava? Oder gar ein Krimsekt? Wer weiss, was noch alles an Mousseux auf uns zukommt.

Mitreden ja. Aber nicht so, als hätte man ein Glossar geschluckt, dessen sich ein Parvenu-Wissen rühmt. Noch nie was von Alternanz gehört? Wie bezeichnen denn Sie die Tatsache, dass eine Rebsorte abwechselnd hohe und niedrige Erträge verzeichnet? Es gibt nun einmal Sorten, die anfälliger sind fürs Verrieseln – Sie wissen doch, was ich meine.

Man möchte nicht nur sprachlich dazugehören, sondern auch etwas aus eigener Anschauung erleben. Da hört man davon, dass der Champagner gerüttelt werden muss. Man fragt sich, was das genau heisst: Enthefung und wie man sich diese vorstellen muss, wenn eine Flasche nach der andern aufs Rüttelpult kommt, und gar, wenn man hört, dass ein guter Rüttler bis zu dreissigtausend Flaschen pro Tag bewegt.

Seite links:
Epicerie in Frankreich: die Weinhandlung der kleinen Leute.
Das Schaufenster, 1919
Hans Berger (1882–1977)

Der Quai de Bercy war im 19. Jahrhundert der Marktplatz der Weinhändler, dessen angrenzende Strassen und Gassen die Namen berühmter Weine trugen. Daran erinnern noch die «cour St-Émilion» und die «rue Pommard».
Paris: Quai de Bercy –
Der Weinmarkt, 1872
Paul Cézanne (1839–1906)

Da kennt man die antiken Darstellungen von Keltern, in denen das Traubengut nach der Lese mit blossen Füssen gestampft wird. Eine Methode, die vielleicht gelegentlich noch heute in Mittelmeerländern angewendet wird. Es war Karl der Grosse, der einen Erlass verfügte, dem nachgelebt wurde, nämlich die Füsse vor dem Stampfen zu waschen. Lockt es einen da nicht, einmal solcher Kelterei beiwohnen zu dürfen? Wobei einem klar sein muss, dass diese Methode heute in erster Linie als touristische Attraktion geboten wird.

Und falls in dem Zusammenhang von Maische gesprochen wird, nicht gleich verlegen werden müssen. Maische, orientiert man sich, das ist ein Gemisch aus angequetschten Trauben, Häuten und Kernen, woraus Most gepresst wird, Traubensaft.

Und wir sind beim Trinken wieder dabei. Beim Sauser, nicht beim ganz frischen süssen und nicht beim pasteurisierten, sondern bei dem, der einen Stich hat. Roter Sauser und weisser Moût, wie die Entsprechung in der französischen Schweiz heisst. Aber auch beim Federweissen halten wir in Deutschland mit, bei einem Most in abklingender Gärung, wie man sagt. Der junge und der neue Wein: Beaujolais Nouveau, Beaujolais Primeur, wie er am dritten Donnerstag im November gewöhnlich in den Handel gebracht wird, eine sympathisch-wärmende Art, die beginnende Wintersaison zu begrüssen.

A propos Maische - was nach dem Auspressen übrigbleibt ist Trester. Da möchte man nicht, dass der ganze Trester als organischer Dünger verwendet wird, so sehr man dem Boden dies gönnt. Aber es sollte genug zurückbehalten werden, um Tresterschnaps zu brennen, auf französisch einen Marc oder auf italienisch einen Grappa.

Mitreden geht nicht ohne Mithören. Zum Beispiel sein Ohr für das leihen, was sich auf dem Weg von der Kelter oder der Presse bis zur Flasche tut. Dass der Weisswein aus weissen Trauben gewonnen wird, hat man schon immer angenommen. Es zählt aber nicht das Traubengut, sondern das Verfahren. Der Most wird ohne Schalen vergoren. Es sind die Beerenhäute, welche die Farbe des Rotweins bestimmen. Während für den Weisswein die Maische gleich gepresst wird, lässt man sie für den Roten ein paar Tage gären.

Und wer könnte einen darüber besser informieren als ein Winzer? Ein Rebbergbesitzer, der Wein herstellt und selber den Wein auf Flaschen zieht. So die gängige, um nicht zu sagen, ideale Vorstellung. Qualitätsgüter vereinigen immer noch den Rebbauern und den Weinhersteller. Aber der Winzer wird darauf hinweisen, dass die Entwicklung in einer anderen Richtung verläuft, dass der Rebbauer und der Weinhersteller nicht notwendigerweise und nicht länger ein und dieselbe Person ist: Der Rebbauer wird zum Lieferanten; er bringt sein Traubengut in die Kelte-

rei einer Genossenschaft, die für die Weinbereitung und den Weinhandel zuständig ist – ob Weingärtnergenossenschaft, ob Cave (französisch), Cantina (italienisch), Cooperativa (spanisch), Adega (portugiesisch) oder Winery. Man angliziert seinen Wortschatz einmal mehr mit *wine-maker*.

Um sich zu erinnern: Es gab in der Geschichte des Weines Jahrhunderte, da Rebbauer und Weinhersteller nicht identisch waren. Die, welche die Rebberge bearbeiteten, waren Tagelöhner. Im Gegensatz dazu die Weinhersteller, neben ihnen war zudem mit den Besitzern der Rebberge zu rechnen, ob Klöster oder Gemeinden; ihnen war im Herbst nach Lese und Weinherstellung der Weinzehnte zu entrichten, ein biblischer Zinsertrag. Eine Zeit auch, in der der Wein ein Zahlungsmittel darstellte und auch ein Strafmass.

Warum nicht in einen Weinkeller hinuntersteigen. Ein nostalgischer Besuch vielleicht, wenn man an die heutigen Behälter aus Stahl und Beton denkt. Eine Gelegenheit dem Fass Referenz zu erweisen, das eine Erfindung der Gallier sein soll. Auch jenem Fass, in dem der Cognac seine braune Farbe erhält. Und mit der Referenz ans Fass auch die Ehrerbietung an den Küfer, an einen Beruf, der glorreich die Geschichte des Weins begleitet hat, und von dem manche Fässer heute als Zeugnisse des Kunsthandwerks gelten.

Das Fass als Transportmittel. Ein Transportmittel, das zuweilen in Säcke verpackt wurde, woran noch ein Name erinnern mag wie Sherry Sack. Aber ein Transportmitttel, das nicht nur für Flüssigkeit benutzt wurde, sondern auch für gerollte Druckbogen. Das kann man aus der Frühzeit der Frankfurter Buchmesse erfahren, wenn als Katastrophe vermeldet wurde, dass bei einem Brand im Prioritätsflügel des Karmeliterklosters so und so viele Fass Bücher verbrannt sind.

Geistiges im Fass. Nun diente der Wein nicht nur der Inspiration. Auch technisch bot seine Produktion eine Vorlage. Die Traubenpresse soll das Modell abgegeben haben für die Drückerpresse. Für einmal kamen nicht Trauben in die Presse sondern Wörter, und was aus der Druckerpresse kam, konnte ebenso sauer und fruchtig sein wie das, was aus der Traubenpresse kam.

Lefranc, Weinhändler, Boulevard de Clichy, Paris, 1888
Eero Järnefelt (1863–1937)

«Die Weinhändlerinnen dürfen den Wein nur nach festgesetztem Preissatz verkaufen. Weinhändler dürfen den Aufenthalt lärmender Leute bei sich nicht dulden, sondern müssen, bei Todesstrafe, die Betreffenden selbst der Obrigkeit übergeben. Während der Erntezeit wird der Verbrauch berauschender Getränke eingeschränkt und die Weinhändler, die über das bestimmte Mass Wein verabreichen, werden mit Strafe bedroht.» Das sind die frühesten bekannten Verordnungen zum Weinhandel. Sie stammen vom babylonischen Hammurabi aus dem Jahr 2250 v. Chr., zu lesen auf einer Säule im Tempel von Bel Merodach.

5 Der Wein im Glas und im Vers

Stimmen wir ein ins Lied. Da haben schon so viele mitgesungen, dass unsere Stimme kaum stört, in so vielen Sprachen wurde gesungen, dass sicher auch die unsere akzeptiert wird, und in so unterschiedlichen Gemütsverfassungen hörten wir das Lied, dass wir durchaus mithalten dürfen, wie immer es uns auch gerade zu Mute ist.

Angestimmt wurde das Lied seit Jahrtausenden, und noch immer ist es aktuell. Nur ist der Text auch nicht so originell, im Prinzip jedenfalls nicht:

Bittet der Chinese Po Chü-i «Den Weinbecher her und bis zum Rand gefüllt», versteht das auch ein jüdischer Prophet: «Kommet und zehret von meinem Brote und trinket des Weins, den ich schenke». Und ebenso kann der Grieche Alkaios mithalten, der den Freund Melanippos auffordert: «Trinke, sei trunken mit mir.» Auch wenn einer weder chinesisch noch Hebräisch oder Griechisch beherrscht, er begreift, was gemeint ist, wenn die drei den Becher heben.

Anakreon, der nicht nur sang, sondern auch trank, erstickte im hohen Alter am Kern einer Weinbeere, so dass die Klage ging, er hätte sich besser an seine Lieder gehalten statt Trauben zu essen: «Trink ihn, den Saft, gleich erwarmet meine Seele.» Er, der vor der persischen Besatzungsmacht aus Kleinasien, dem damaligen Ionien, geflüchtet war, ein Schützling athenischer Tyrannen, wurde stilbildend. Er verfasste Trinklieder (Parönien), Hymnen, Elegien, Epigramme und Rundgesänge (Skolien) für Symposien. Er wirkte stilbildend nicht nur für seine Zeit. Das Rokoko, das Leichtlebigkeit kultivierte, liebte die Anakreontiker. Wie dies Johann Wilhelm Ludwig Gleim bestätigt: «Anakreon, mein Lehrer,/ Singt nur von Wein und Liebe.// Soll denn sein treuer Schüler/ Von Hass und Wasser singen?»

Warum sollten sie einander nicht begreifen und Sympathie aufbringen, schliesslich haben alle Durst. Dass der Durst gross sein kann, erfuhr der Dichter, der über die Ironie und ihre tiefere Bedeutng schrieb, Christian Dietrich Grabbe: «Gebt mir die Dardanellen auszutrinken, /Ein Ätna glüht in meiner Lust.»

Seite links:
Stilleben mit aufrecht stehendem Buch, 1925
Le Corbusier (Charles-Édouard Jeanneret) (1887–1965)

Bis zum 16. Jahrhundert wurden Flüssigkeiten, und damit auch der Wein, in Ton-, Leder- oder Holzgefässen transportiert. Ab dann findet man in Europa die ersten Ballonflaschen, die zum Schutze noch mit Weidengeflecht überzogen wurden. Die Chianti-Flasche, der Fiasco, ist eine Erinnerung an die Zeit, als Glasflaschen aufkamen.
Stilleben, 1911
André Derain (1880–1954)

Was, wenn gar nicht aus Durst getrunken wird? Es gibt weiss Gott und weiss Bacchus genug Gründe, um zu trinken.

Trinken wir auf dich und auf mich, auf Freundin und Freund, bei der Hochzeit oder zum Examen, aus Anlass eines Leichenmahls oder einer Geburt. Man versteht den, der das Wörterbuch konsultierte, um darin von A bis Z Trinkmotive aufzuspüren. Dieser anonyme Trinker scheint sich an einem berühmten Russen inspiriert zu haben. In welchem Mass Ossip Mandelstam, ein enttäuschter Revolutionär, Avantgardist war, mag man schon aus den Gründen erkennen, deretwegen er das Glas hob: «Ich trink auf soldatische Astern, auf alles, für was man mich rügt ... auf mein Asthma, auf St. Petersburg,» aber auch «auf Rosen im Rolls-Royce oder auf das koloniale Chinin». Wobei er nicht schlüssig war, ob er den «fröhlichen Asti Spumante» dem «Châteauneuf-du-Pape» vorziehen sollte.

Die Bordeaux-Region wurde von Ausonius bereits im vierten nachchristlichen Jahrhundert für ihren Wein gefeiert. Das Bordelais nimmt heute mit 100000 Hektaren Rebfläche das grösste Qualitätsweingebiet der Erde ein. Hier wurden 1855 die ersten verbindlichen Übereinkommen für die Klassifizierung von Spitzenweinen getroffen, womit die Voraussetzung für die heutige Qualifizierung festgelegt wurde.
Die Bordeauxflasche, 1915
Juan Gris (1887–1927)

Wie edel Gründe fürs Trinken sein können, mag man daraus schliessen, dass der Wein auch im vaterländischen Lied unterkommt. «Da heisst» nach Gottfried Keller «ein Haus zum Schweizerdegen». Von diesem Wirtshaus vernimmt man: «Lustig muss die Herberg sein», denn «der Wirt schenkt Roten ein», und «die schöne Wirtin, sie lacht, sie hat schon manchen zu Bette gebracht». Das konnte im Chor jugendfrei gesungen werden, als noch nicht das Gespenst des *sexual harrassment* umging.

Aber nicht alles, was im Namen des Vaterlandes gedichtet wird, lässt sich patriotisch respektieren. Als Beethoven die «Neunte» komponierte, unterschlug er die 13. Strophe von Schillers «Lied an die Freude». Diese lautete: «Brüder, fliegt von euren Sitzen, wenn der volle Römer kreist, lasst den Schaum zum Himmel spritzen; dieses Glas dem guten Geist.» Ein weise Auslassung; denn wie sollen die Brüder (und Schwestern) von

Der Wein, der den Kummer betäubt, die Sorgen ertränkt, den Ärger hinunterspült. Ein Herzens- und Seelentrost. Medizin oder Gift, Balsam oder Dämon?
Der Trinker, 1914
Umberto Boccioni (1882–1916)

«Eine Freundschaft, die der Tag gemacht, wirkt wie der Wein nur eine Nacht.»

Friedrich von Logau

Der Tag danach, 1895
Edvard Munch (1863–1944)

Oben:
Die Liebenden oder Galante Szene, 1744
Jean Marc Nattier (1685-1766)

Seite rechts:
Slowenen, 1911
Emil Nolde (1867–1956)

«Wo der Wein fehlt, da stirbt der Reiz der Venus, da ist der Himmel der Menschheit öd und leer.»
Euripides

«Sitzen wir in der Taverne,/ denken wir den Tod nicht gerne.»
Carmina Burana

den Sitzen fliegen, da sie beim Absingen der Nationalhymne sowieso schon stehen.

Wie immer auch, heben wir den Becher oder das Glas.

Da muss der Trinkende nicht gleich beissen oder schlürfen wie einer, der sich in Sache Zunge und Geschmack auskennt, der weiss, ihre Spitze ist zuständig für das Süsse, gegen den Gaumen liegt die saure Zone und dazwischen die salzige. Solche Kenntnis ist wichtig für jemand, der den Wein nicht trinkt, sondern begutachtet oder verkostet, wie das professionelle Probieren heisst.

Wein ist nun mal nicht Wein. Nicht alle Weine haben es zu einem Vers gebracht – zu einem, zugegeben manchmal recht einfachen, wie dem von Alexander Puschkin etwa: «Du machst mich immer still und froh,/mein lieber guter Freund Bordeaux.»

Illuster sind die besungenen Weine.

In der Antike forderte Catull: «Knabe, alten Falerner giess ein jetzt,/ Füll mit würzigerem Tranke mir die Becher.» Der Falerner war die römi-

Wenn der Trunkenbold deutsch spricht, hat er einen Affen, spanisch ist er voller als ein Fass, ein Portugiese kann voll sein wie ein Schwamm, das kann auch ein Niederländer, der aber auch betrunken ist wie ein Hecht oder ein Tempelherr, ein Engländer ist betrunken wie ein Lord und ein Franzose (politisch nicht ganz korrekt) wie ein Pole.

«Er spürt den Wein.
Er hat einen Schuss.
Er ist berauscht.
Er ist angeschossen.
Er hat einen Hieb.
Er hat einen Jesuiter.
Er hat etwas zu viel.
Er ist besoffen.
Er ist benebelt.
Er hat einen heiligen Schein.
Er hat einen Rausch.
Er ist begeistert.
Er ist voll.
Et hat etwas im Kopf.
Er hat einen Haarbeutel.
Er hat ein Glas zu viel getrunken.
Er hat zu tief ins Glas geguckt.
Er ist illuminiert.
Er taumelt.
Er hat trübe Augen.
Er hat Glasaugen.
Er wackelt.
Er hat etwas im Dache.
Er ist geliefert.
Er ist gedeckt.
Er war an einem guten Ort.
Er ist berauscht.
Er ist betrunken.
Er ist dabei gewesen.
Er ist fertig.
Er ist hin.
Er ist weg.
Er ist selig.
Er hat eine Ladung.
Er sieht die Buchstaben doppelt.
Er ist himmelhageldick.
Er ist toll und voll.
Der Kopf ist ihm schwer.
Er geht einen Strich.
Er ist gut gesegnet.
Er hat geladen.
Er hat sich schwarz gemacht.
Es spukt ihm im Giebel.
Er laviert.
Er ist katzdick.
Er hat sich bespült.»

Georg Christoph Lichtenberg

Links:
Mann am Tisch mit Katze, 1911
Marc Chagall (1887–1985)

Seite rechts:
An der Bar, 1900
Maurice de Vlaminck (1876–1958)

sche Konkurrenz zu den griechischen Spitzenweinen; noch heute wird nördlich von Neapel der Weisswein Falerno del Massico produziert.

Obwohl die Engländer nie grosse Weintrinker waren, haben sie literarisch gefeiert, was sie der Weintraube verdanken. Shakespeare hat das Lob Falstaff in den Mund gelegt, der von Prinz Johann sagt: «Dass ihn kein Mensch zum Lachen bringen kann! Aber das ist kein Wunder: Er trinkt keinen Wein. Es wird niemals aus diesem bedächtigen Burschen etwas Rechtes ... Ein guter spanischer Sherry hat eine zwiefache Wirkung an sich. Er steigt in das Gehirn, zerteilt da alle die albernen, dummen und rohen Dünste, die es umgeben, macht es sinnig, schnell und erfinderisch, voll von behenden, feurigen und ergötzlichen Bildern ... Und die zweite Eigenschaft unseres Sherry ist die Erwärmung des Blutes ... wenn ich tausend Söhne hätte, der erste menschliche Grundsatz, den ich sie lehren wollte, sollte sein, dünnem Getränk abzuschwören und sich dem Sherry zu ergeben.» Wobei daran erinnert werden darf, dass das Wort «Sherry» auf deutsch mit «Sekt» übersetzt worden war, wohl weil einem damaligen deutschen Publikum Sherry nicht geläufig war.

Und eine nicht minder ehrenvolle Lobpreisung widerfuhr dem Portwein. Johann Heinrich Füssli, Maler und Illustrator, schrieb eine «Ode» auf ihn. Nicht leicht zu deuten der Hymnus: «Und rasender Leidenschaften/ Aufwiegler. Treibet uns nicht sein Taumelkelch/ Ans Grab? Noch schaudert's mir durchs gehemmte Blut.»

Da die Deutschen mehr Trinklieder haben als irgend ein anderes europäisches Volk, wurde dank ihnen der (hauseigene) Rheinwein besungen wie selten ein anderer. Und dies von Dichtern recht unterschiedlicher Musen. Wie von Matthias Claudius: «Am Rhein, am Rhein, da wachsen unsre Reben/, Gesegnet sei der Rhein. Da wachsen sie am Ufer hin und geben/ Uns diesen Labewein.» Aber auch Gottfried Benn, für einmal alles andere als expressionistisch, verfasste ein «Ergo bibamus»: «Dann trinket den göttlich ambrosischen Wein, /Geblüht und gereifet am Ufer des Rheins.»

Die Rhein-Reben scheinen über geheimnisvolle Kräfte zu verfügen; spiegeln sie sich im Rhein, genügt dies, dass der Fluss betrunken ist. Dies jedenfalls hat ein Franzose wie Guillaume Apollinaire behauptet, als in einer «Nacht am Rhein» ihm «wie grelles Lachen sein Glas zersprang». Zu militärischen Ehren ist allerdings nur ein Wein gekommen, ein Burgunder. Napoleon liess die Soldaten das Gewehr präsentieren, als sie bei Chambertin vorbeimarschierten.

Ob gelobt oder unbesungen, verpassen wir den Moment nicht – eine Flasche und ein Glas her für den stillen Geniesser.

Was für Spass und welche Genugtuung ein solches Trinken bereitet, erfährt man aus der «Wirthäuselei» von Robert Walser: «Bald war es ein

Seite links:
Offen, ob es sich um eine häusliche Verführungsszene handelt oder um eine Begegnung in einem Bordell.
Bei der Kupplerin, 1656
Jan Vermeer van Delft (1632–1675)

Zweier, bald ein Dreier und bald ein halber Liter, was ich trank, und ich trank mit dem grössten Vergnügen beides, Rot- wie Weisswein ...Und so ging es von einer Einkehrsgelegenheit recht manierlich in die nächstbeste andere. Es war ein Einkehren und draus wieder Herausfegen, und als die Sonne untersank, hatte ich etwas so Schönes, etwas so rätselhaft Schönes im Besitz.»

Aber das Allein-Trinken kann eine verächtliche Bemerkung auslösen: «Boire comme Suisse», damit meinen die Franzosen einen, der allein vor sich hin trinkt und mit niemandem Kontakt haben mag.

Eine recht bekannte Anekdote scheint dieser schweizerischen Verschlossenheit Recht zu geben. Gottfried Keller und Arnold Böcklin, der Dichter und der Künstler, hockten oft zusammen bei einem Glas Wein. Einmal gesellte sich ein Dritter zu ihnen und meinte im Verlauf des

Oben:
Ein persischer Dichter, der als Moslem den Wein besang: «Für den Wein hab ich verpfändet die Kutte hier, die Bücher dort.» Hafis
Hafis vor der Schenke, 1852
Anselm Feuerbach (1829–1880)

Seite links:
«Ohne Wein und ohne Weiber, hol der Teufel unsre Leiber.» Als hätte Goethe Martin Luther gelesen: «Wer nicht liebt Wein, Weiber und Gesang, der bleibt ein Narr sein Leben lang.»
Der Mädchenhändler, 1918
George Grosz (1893–1959)

Seite links:
Bevor man mit dem Mund trinkt, trinkt man mit dem Aug' und der Nase.
Ein trinkender Jüngling
Bartolomé Esteban Murillo
(1617–1682)

Oben.
Verkosten und Begutachten: den Charakter des Weins auf Farbe und Aroma prüfen.
Dame mit Weinglas
Gerard ter Borch (1617–1681)

Oben:
Mittelalterliches Jacuzzi-Vergnügen.
In den Thermen von Baden, vor den Reben der «Goldwand».
Siegel der Stadt Baden von 1497

Unten:
Siegel der Stadt Baden, ab 1311 bezeugt

Abends: «Der Wein ist gut.» Was Keller beim Abschied zur Bemerkung veranlasst haben soll: Einen solchen Schwätzer wollen wir nicht wieder am Tisch.

An dieser Anekdote ist nur richtig, dass die beiden keinen dritten bei sich am Tisch wünschten; setzte sich einer dazu, tauchten sie ins Schweigen. Ansonsten haben sie sich ausgiebig unterhalten, wie könnte es auch anders sein. Die Schweiz, ein klassisches Land der Wirtsstuben – nicht nur wegen des Trinkens. Die Wirtsstube ist eine Bildungsstätte für die politische Willensbildung, dies ist beim Erzieher Heinrich Pestalozzi wie beim Erzähler Jeremias Gotthelf nachzulesen oder bei Peter Bichsel.

Nicht dass alles, was sich in diesem Land als «Sternen» oder «Krone» oder «Adler» anbietet, als «Steinbock» oder «Schwanen», Pädagogisches verspricht. Die Schilder laden zum Trinken ein, ob dies das «Kreuz» oder «Drei Könige» tun. Der Wein benötigt und verdient Orte und Möglichkeiten, die keine andere Absicht haben, als ihn auszuschenken, ob in einem Ratskeller oder in einer Weinstube, ob in einer Vinothek, in einer Gartenwirtschaft oder an der Bar, im Mineralienbad wie einst oder im Jacuzzi, in dem von damals und in dem von heute.

Wenn man vom Wein etwas erwarten darf, ist es sein Beitrag zur Geselligkeit. Daher die Lieder, die man nicht allein und für sich singt, auch auf das Risiko hin, dass das Trinklied zum Sauflied wird. Nicht nur in Auerbachs Keller fühlt man sich wohl als «wie fünfhundert Säue».

Kein Geringerer als Martin Luther schimpfte über das deutsche Trinkgebahren. Was er mahnte, hätte die Einleitung zu einem Werk abge-

Rechts:
Frivole Badeszene, bei der der Wein nicht fehlen kann.
Das Bad zu Leuk (?), 1597
Hans Bock der Ältere (1550–1623)

Ein Leben ohne Fest ist eine Reise ohne Gasthaus.
Der Wirtshausgarten, um 1660
Jan Steen (1625/26–1679)

Ein Künstlertreffen bei Basel, wie es unter dem Thema der Freundschaft für die Romantik typisch war. Zu erkennen ist der Maler selber (im braunen Kittel).
Die Rheinweise, 1835
Ludwig Adam Kelterborn
(1811–1878)

ben können, das zweihundert Jahre später erschien, zu Johann Wilhelm Peters «Geschichte der deutschen National-Neigung zum Trunke». Luther zürnte: «Es muss ein jeglich Land seinen eigenen Teufel haben, Welschland seinen, Frankreich seinen, unser deutscher Teufel wird ein guter Weinschlauch sein, muss Sauf heissen, dass er so durstig und heilig ist, das mit so grossen Saufen Weines und Bieres nicht kann gekühlt werden, und wird solcher ewiger Durst Deutschlands Plage bleiben, habe ich Sorge, bis an den jüngsten Tag.» Nicht dass der Reformator ein Verächter gewesen wäre; er soll sein populäres Kirchenlied «Ein feste Burg ist unser Gott» bei einer Flasche Niersteiner geschrieben haben. Was wiederum nicht heisst, dass man fürs Absingen des Kirchenliedes Niersteiner trinken muss.

«Vermeide stets, dich einsam zu besaufen,
Und lass es bleiben, wenn du traurig bist.
Doch lass getrost dich voll und voller laufen,
Wenn dir so ist, wie mir es immer ist.»

Carl Zuckmayer

Zecher in einem Wirtshaus,
Detail aus dem Fresko in Urbino
Johannes der Täufer tauft neue
Gläubige
Lorenzo Salimbeni
(1374–ca. 1418) und Jacopo
Salimbeni (ca. 1370/80 – nach 1426)

Oben:
Bildungsreise mit einem Abstecher zum Wein.
Kronprinz Ludwig in der spanischen Weinschenke zu Rom, 1824
Franz Ludwig Catel (1778–1856)

Seite rechts:
Eine Männergesellschaft: Holland. Zechende Bauern.
Wirtshaus-Interieur, 1624/25
Adriaen Brouwer (um 1605/06–1638)

Da darf ein anderer Verteidiger der Frömmigkeit zitiert werden, der heilige Augustin: «In vielen Fällen ist der Wein den Menschen aber notwendig. Er stärkt schwachen Magen, erfrischt matte Kräfte, den Leibkalten hitzt er an, auf die Wunde geträufelt, ist er heilsam, Traurigkeit scheucht er, alle Müdigkeit der Seele verjagt er, Freude bringt er, den Gefährten facht er die Lust am Gespräch.»

Ein klassisches Vorbild für geselliges Zusammensein bietet das Symposium der Griechen. Dieses Symposium war nicht als pures Trinkgelage gedacht, sondern als Diskussionsrunde, wie wir heute sagen würden. Im Gegensatz dazu steht das heutige Symposium im Zeichen der Abstinenz, was nicht garantiert, dass die Nüchternheit die Klarheit der Gedanken begünstigt; man kann nicht nur zu tief ins Glas schauen, sondern auch zu tief in die Terminologie. Natürlich findet nach einem alkoholfreien Symposium kein Komos wie im klassischen Athen statt, bei dem die Symposiasten hinterher gröhlend durch die Gassen zogen, obwohl auch nach Mineralwasser und Traubensaft manches schwankt, was danach nicht durch die Gassen, sondern durch die Medien torkelt; aber es gibt nun einmal keine Promillegrenze fürs Dümmliche.

Eine Männergesellschaft: England. Four Gentlemen.
Mr Oldham und seine Gäste,
um 1735–1745
Joseph Highmore (1692–1780)

Eine Männergesellschaft: Norwegen. Die guten Bürger.
Tischrunde, 1906
Edvard Munch (1863–1944)

Von den Symposien waren üblicherweise Frauen ausgeschlossen, auch wenn zuweilen Hetären teilnahmen. Es haben sich durch Jahrhunderte frauenlose Trinksitten behauptet – bis zum volkstümlichen Stammtisch oder der feinen britischen Art, nach dem Essen die Frauen in den Salon zu schicken, damit die Männer beim Portwein-Trinken unter sich und unter ihren virilen Zoten sein konnten.

Der Ausschluss von Frauen ist im Grunde erstaunlich. Denn zur Weinseligkeit gehört doch das erotische Stossgebet «Wein, Weib und Gesang», das, wenn schon, emanzipiert werden müsste in «Wein, Mann und Gesang», weder *play boy* noch *play girl* sondern *play wine*, wobei der Gesang heute an einen DJ oder eine CD delegiert werden kann.

Immerhin, wir reden nicht mehr nur vom Sommelier, sondern auch von der Sommelière, da es auch einen weiblichen Geruchsinn gibt und das Bouquet eines Weines nicht geschlechtsspezifisch ist. Zudem, was Weinkenntnisse betrifft, sind nun auch Önologinnen am Werk. In Respekt und Anerkennung dieser Entwicklung sei Annette von Droste-Hülshoff zitiert, die eines der wenigen Loblieder auf den Wein verfasste, das von einer Frau stammt: «Dann und wann ein kleines Gläschen / Macht mir nicht die Kehle nass. / Erst nach meinem Lebenslauf / Hört mein frohes trinken auf.»

Pablo Neruda, dessen erstes Buch «Zwanzig Liebesgedichte und ein Lied der Verzweiflung» hiess, der den «Grossen Gesang» anstimmte, wird keine «Ode an den Wein» schreiben, ohne nicht zugleich die Frau zu feiern: «Möge zum Gewicht der Liebe / Seinen Kuss der Weinkrug fügen», und das Bild der Geliebten und des Weins gehen ineinander über: «Geliebte du, auf einmal / Ist deine Hüfte / Des Glases / Vollendete Rundung, / Deine Brust auf Traubendolde, / Des Alkohols Schimmer deine Haarflut, / Deine Brustspitzen Traubenkugeln, / Dein Nabel makelloses Siegel, / Geprägt auf das Gefäss deines Leibes, / Und deine Liebe die Kaskade/Unerschöpflichen Weines...»

So sehr der Wein die erotische Phantasie und die Lust steigern mag, er kann Spielverderber der Potenz sein. Deswegen hat ein Klassiker wie Ovid gewarnt, ein Autor der eine «Kunst der Liebe» verfasste: «Wein treibt an zu der Liebe Genuss, wenn du nicht stark ihn trinkst, dass dein Herz in demselben ersäufet und stumpf wird. Wind ernähret, und Wind erlöschet auch wieder das Feuer; sanft ist er Speise der Flamme, stark ertötet er sie.»

Dass sich bei Wein über die Liebe reden lässt, weiss jeder, der am Gastmahl teilgenommen hat, über das Plato berichtete – obwohl es nicht ein Gastmahl war, sondern nach dem Essen stattfand.

An das klassische Symposium mag auch die deutsche Burschenherrlichkeit erinnern, wie sie das nationale Deutschland des 19. Jahrhunderts

Eine Männergesellschaft: Schweiz. Beim Politisieren. Die Dorfpolitiker, 1904
Max Buri (1868–1915)

kultivierte. Beim griechischen Symposium wurde ein Vorsitzender gewählt, der die Abendregie übernahm; er konnte Straftrinken verordnen. Desgleichen beim studentischen Comment. Nur dass dort nicht das Weinglas, sondern der teutonische Bierhumpen gehoben wurde.

Sollte es einmal zu einem Wettstreit zwischen Weinglas und Humpen kommen, könnte das Weinglas schon dafür Satisfaktion verlangen, weil es kurz und bündig als Weinglas apostrophiert wird, als ob eine Flöte ein Ballon oder ein Römer sei, als ob es nicht einen Glasbauch bräuchte um das Aroma voll zu entfalten, oder einen Kelch, damit die Kohlensäure nicht gleich entweicht. Bei diesem Wettstreit, den man sich auch als Sängerkrieg vorstellen darf, ist es denkbar, dass das Weinglas dem Humpen eine «Bieridee» vorwirft. Doch der Humpen wird nie dem Weinglas eine «Weinidee» vorrechnen; denn das könnte als Kompliment aufgefasst werden, wenn man vor Augen hat, wozu der Wein nicht alles inspirierte.

Eine Männergesellschaft: Belgien. Beim Kartenspiel.
Die Kartenspieler
Theodor Rombouts (1597–1637)

Einen Zapfenzieher her. Er öffnet nicht nur Flaschen, sondern schlägt eine Anthologie von Dichtungen auf. Darin ist ein Trinklied zu vernehmen, das vor der Schlacht gesungen wird («Vorwärts auf Leben und Sterben. / Ihr Brüder trinkt aus»), und eines, das sich bei Mondschein empfiehlt, oder gar ein spiritistisches: «Es geht ein Geist im Keller um, / Komm altes, treues Medium...Was sagt der Geist, was sagt der Geist, / der hier im Humpen schwimmt und kreist?»

Der Wein verführt Dichter zu Erstaunlichem. Paul Valéry hat, «gleich wie ein Opfer, das wir dem Nichts bereiten», irgendwann einst in den Ozean köstlichen Wein geschüttet. Aus Kummer, wie er sich fragte, oder «dass ich den Wein vergoss und ans Blut gedacht» – auf jeden Fall «verloren der Wein und trunken die Wellen.»

Wenn Li-tai-pe einen Scheffel Wein trank, verfasste er hundert Gedichte, das hat ein Dichterkollege bezeugt, Du Fu; er war Mitglied des Dichterzirkels «Acht Unsterbliche vom Weinbecher», den Li-tai-pe

Ein Jüngling in schlechter Gesellschaft.
Der Falschspieler mit dem Karo-As, um 1630
Georges de la Tour (1593–1652)

Cultivateur – Vendageur – Francoeur.
Kreuzbube aus einem republikanischen französischen Kartenspiel, 1792
Kolorierter Holzschnitt

gegründet hatte. Wer möchte seinem Wunsch nicht entsprechen: «Geh nach Hause, hol mir die Gitarre./Und lass mich dann allein in meines Rausches Nachen./Ich will mit einem jungen Lied im Arm erwachen.»

Georg Christoph Lichtenberg, ein deutscher Aufklärer, der es mit dem Denken ernst nahm, könnte eine programmatische Erklärung beisteuern: «Man muss zuweilen trinken, um den Ideen, die in eines Gehirn liegen, und den Falten mehr Geschmeidigkeit zu geben und die alten Falten wieder hervorzurufen. Wenn man manchen grossen Taten und Gedanken bis zu ihrer Quelle nachspüren könnte, so würde man finden, dass sie öfters gar nicht in der Welt sein würden, wenn die Bouteille verkorkt geblieben wäre, aus der sie geholt wurden. Man glaubt nicht, wieviel aus jener Öffnung herauskommt.»

Entkorken heisst, den Wein aus der Gefangenschaft seiner Flasche befreien, nicht umsonst gibt man dem Rotwein die Chance, atmen zu können, bevor man ihn serviert, als müsste er sich erst einmal an die neugewonnene Freiheit gewöhnen, so dass er sich beim Ausschenken völlig entfaltet.

Er, der Erlöste, wird sich als Erlöser erkenntlich zeigen. Konstantinos Kavafis ist nicht der einzige, der dem Wein zugesteht: «Erschöpft vom Getümmel dieser unsteten Welt der Täuschung/ finde ich meine Ruhe im Glas», und er kommt sich vor «wie ein Matrose, dem Schiffbruch entronnen.»

Je schöner die Wirtin, desto teurer der Wein. Folies-Bergère, eines der beliebtesten Cafés-concerts von Paris. Suzon, eine Barmaid, stand Modell.
Eine Bar in den Folies-Bergère, 1882
Édouard Manet (1832–1883)

Oben links:
Beim Umfüllen des Weines in Karaffen soll der Wein vom Depot getrennt werden, das sich im Laufe der Jahre in der Flasche gesetzt hat. Zudem erlaubt die Karaffe dem Wein vor dem Serviertwerden zu atmen, um so sein Aroma entfalten zu können.
Karaffen und Blumen, 1938
Alberto Giacometti (1901–1966)

Oben rechts:
Warum heisst es Trinkgeld und nicht Essensgeld?
M bringt das Gewünschte
Detail der Installation Ohne Titel mit 24 Einzelwerken, 1980–1983
Markus Raetz (1941)

Doch der Befreier befreit nicht; er dämpft, was er an Kummer, Schmerz und Problemen antrifft und wogegen er aufgeboten wird und wogegen aber auch kein Übermass hilft. Wenn schon, ist es ein Vergessen mit Wiederkehr, ein Wiedersehen mit Benommenheit und Kopfschmerzen, mit der Missstimmung eines Katers am Morgen danach.

Als Tröster kennt der Wein keine Vorurteile. Er wirkt im Guten wie im Bösen für die Bösen wie für die Guten. So weiss Heinrich Heine von einer Spitzbübin zu erzählen, deren Gefährte ein Dieb war: «Des morgens um sechs war er gehenkt, /Um sieben ward er ins Grab gesenkt. /Sie aber schon um achte, /Trank roten Wein und lachte.»

Und kein Geringerer als Charles Baudelaire hat von einem Mörder gedichtet: «Mein Weib ist tot und ich bin frei! Jetzt kann ich endlich toll betrunken sein.» Solche Freiheit wurde erst möglich, nachdem er zugibt: «Ich stiess sie tief in die Zisterne.» Baudelaire hat auch über den Wein der Lumpensammler geschrieben. Um den Groll zu ertränken und um die Trägheit all dieser Verfluchten erträglich zu machen, «hat Gott, voll Gewissensbisse, den Schlaf erfunden, und der Mensch hat dem Schlaf den Wein beigefügt, den heiligen Sohn der Sonne». Der Dichter hat ebenfalls dem «Wein des Einsamen» gedacht, es ist der Wein, den auch Liebende

Korb mit Gläsern, 1644
Sebastian Stoskopff (1597–1657)

nutzen: «Lass ohne Gebiss, ohne Sporen und Zaum uns auf dem Wein aufbrechen in einen feenhaften, in einen Götterhimmel.» Baudelaire besass ein Ohr, das hörte, was die Seele des Weins erhoffte: «Eine warme Brust als Grab suchend, darin es ihr weit mehr behagt als in ihrem kalten Keller», und die verspricht: «Pflanzliches Ambrosia, werde ich in dich sinken, kostbares Korn, das der ewige Sämann ausgeworfen hat, auf dass unserer Liebe die Poesie entspringe, die sich zu Gott erheben wird wie eine seltene Blume.» «Künstliche Paradiese» suchend hat Baudelaire die Möglichkeit des Weins, die Individualität zu vervielfachen, mit der Wirkung des Haschisch verglichen.

Sicher – der Wein hat auch seinen Preis. Im «Buch der Unruhe» hält Fernando Pessoa fest: «Kann jemand nur in betrunkenem Zustand gut schreiben, sage ich zu ihm: Betrinken Sie sich. Und entgegnet er mir dann, das sei schlecht für seine Leber, frage ich ihn: Was ist Ihre Leber? Sie ist etwas Totes, das lebt, solange Sie leben, und die Gedichte, die Sie schreiben, leben ohne dieses Solange.» Der Portugiese hat sich an den eigenen Ratschlag gehalten; er starb 44-jährig an einer Leberkolik; geblieben sind Verse wie die: «Nicht nur mit Wein, auch mit Vergessen füll ich / Den Becher, und bin fröhlich, weil das Glück / Unwissend.»

«Die besten Vergrösserungsgläser für die Freuden dieser Welt sind die, aus welchen man trinkt.»
Joachim Ringelnatz

Seite rechts:
Die Inspirationsecke des Künstlers.
Eine Ecke des Ateliers in der
Via Pompeo Magno, 1941
Renato Guttuso (1912–1987)

Aber so sehr der Rausch zerstören mag und ein Gefährte jenes Vergessens sein kann, aus dem es kein Erwachen mehr gibt, wir kennen eine Trunkenheit, die öffnet Wege, die lässt das üblich Irdische hinter sich und erschliesst einen Bereich, der als göttlich erfahren wird: «Nimmer würde ein Mensch, der Durst nach Wein hat, so sehnlich seiner begehren, da fern nicht etwas von Gott in ihm wäre.»

Diese Meinung von Meister Eckhart, einem deutschen Mystiker, würde auch ein persischer Dichter teilen, wenn er schreibt «Hafisens Lied ist ganz und gar der Gottesweisheit Grundreim». Und sein Lied ist eines, zu dem der Wein animierte. Hafis, ein Muselmann, der Wein trank und ihn feierte: «In Weinhäusern und Magiertempel / Gab es keinen, der so närrisch wär' wie ich, / Für Wein hab ich verpfändet, / Die Kutte hier, die Bücher dort.» Und angesichts seiner Dichtkunst hat ihm Friedrich Nietzsche eine alkoholfreie Trunkenheit bestätigt: «Bist aller Höhen Versunkenheit, / Bist aller Tiefen Schein, / Bist aller Trunknen Trunkenheit, / Wozu, wozu dir – Wein?»

Wer guten Wein trinkt, sieht Gott. Das propagierten im Burgund die Zisterzienser, die etwas von Wein verstanden: «Qui bon vin boit, Bon Dieu voit.» Das verpflichtete zur Qualität. Was aber sieht einer, der schlechten Wein trinkt? Wohl nur die Hölle, und die ist tranig und glasig, ihr Wein schmeckt nach weiss der Teufel was allem. Dies im Gegensatz zu *grand cru* des Himmels und seiner Glückseligkeit *appellation d'origine contrôlée.*

«Das Wort Trink, von Gläsern gesungen,/
von Mündern,/im tiefen Flaschenhalston,/
steht auf dem Tisch, hell,/im Sekundenkleid,
wahr,//das Wort Trinkmichaus/peitscht die
Werwölfe aus/ihrem Balg, zurück/in Untag
und Unnacht–»

Paul Celan

Essender mit einem Hund
hinter seinem Stuhl,
September 1944
Jean Dubuffet (1901–1985)

6 Gastronomische Ehen – wenn der Vater des Sommeliers spricht

Darf es noch ein bisschen Äthanol sein? Klassisches Äthanol in wässriger Lösung? Etwas mit grösseren oder kleineren Bestandteilen an Zuckern, Säuren, Estern, Laktaten und anderen im Saft der Trauben enthaltenen oder daraus durch Gärung entstandenen Substanzen? Schmeckt Ihnen diese Form des Alkohols nicht? Wissen Sie, wie berauschend das sein kann, diese Einwirkung von Hefepilzen auf Zucker, in dem Fall Glucose und Fructose? Oder sagen Sie diesem Äthanol, wie die meisten Leute, traditionellerweise einfach Wein? Gut. Ich habe Verständnis dafür. Darf ich die Weinliste vorlegen?

Wir bieten Herbes wie Süsses. Wobei wir mit «herb» nicht einfach «herb» meinen, sondern auch «kantig» oder «robust.» Wie ja auch «süss» nicht einfach «süss» ist. Dieses «Süss» kann «knochig» sein und hoffentlich nicht «grasig», wobei wir «Säure plus Süsse» fürs «Leckere» empfehlen.

Mit was für einem Aroma halten Sie es?

Ja, es gibt nun einmal keine Frucht, in deren Dienst sich andere Früchte stellen, wie dies für die Traube der Fall ist – was da an Obst aufgeboten wird, um das Aroma von vergorenem Traubensaft zu charakterisieren. Die Sauerkirsche für Sorten wie Syrah oder Pinot Noir, eher Brombeeren, wie sie beim Barbera durchkommen, ein Hauch von Himbeeren hingegen, denken wir an Merlot, oder gar Minze wie bei einem Cabernet Franc.

Nicht nur Früchte erweisen Referenz, sondern auch Blumen. Es sind nicht ungern junge Weissweine, die an die Flora erinnern. Müsste man nicht gleich Ginster oder Lindenblüten erwähnen? Ich weiss noch, wie verlegen ich war, als man mich beim Verkosten eines Bordeaux nach dem Aroma fragte. Ich kam und kam nicht drauf, bis der Kenner sagte «verblühte Rosen». Ich hatte gar nicht gewusst, wie verblühte Rosen duften; wenn ich bis anhin an Rosen gerochen hatte, waren diese gewöhnlich frisch gewesen. Ich hatte auch nie verblühte Rosen geschenkt.

Ich wusste damals nicht, dass es den Ausdruck «balsamische Note» gibt, den man anwenden kann, wenn das Bouquet eines reifen Weines nicht leicht zu entschlüsseln ist. Aber ich habe, dank gereifter Weine, inzwischen manch Balsamisches genossen, auch Weihrauch wie Zeder oder Eukalyptus.

Bankett, um 530 v. Chr.
Etruskische Terrakottaplatte
aus Velletri

Winterliches Bankett,
35–45 n. Chr.
Römisches Fresko aus Pompeji

Zu Ehren des Weins wird eine ganze Welt aufgeboten, selbst Tabak und Teer – wobei klar ist, dass Stallgeruch nicht gerade das ist, was wir suchen, und schon gar nicht mögen wir einen nassen Hund im Glas.

Erstaunlich, was da alles in einem Weinglas Platz hat. Wenn man will, unterscheidet man bis zu vierzig Aromen. Wobei natürlich nicht übersehen werden soll, was wir den Fässern verdanken, den Eichenfässern. Ich kenne eine Witwe, die besitzt im Wallis einen kleinen Weinberg, von dort beziehe ich die paar Flaschen, die ich privat wegen des Rauchgeschmacks schätze.

Le nez du vin, damit ist nicht die rote Nase gemeint, die vom Alkoholkonsum herrührt, sondern die Nase, die man tief ins Glas streckt.

Die Tafeln der Mässigen und der Unmässigen, um 1470
Buchmalerei aus der Breslauer Handschrift des Valerius Maximus, dem Meister Antons von Burgund zugeschrieben

Denn bevor man mit dem Mund trinkt, trinkt man mit der Nase. Nein, das ist auch nicht ganz richtig, bevor man mit der Nase und dem Mund trinkt, trinkt man mit den Augen.

Bewundern Sie auch die Farbpalette? Das Himbeerrosa des jungen Rosé oder das Lachsrosa eines gereiften. All die Rot, ob Kirschrot oder Ziegelrot, ob das klassische Rubinrot eines Bordeaux oder das klassische Granatrot eines Burgunders oder eines Nebbiolo.

Natürlich macht der Wein auch seine Moden mit. Um in der Sprache der Haute Couture zu reden – man trägt als Rotwein heute eher etwas, das gegen das Schwärzliche geht, und als *dernier cri* beim Weisswein etwas Blasseres.

Im Café La Mie, um 1891
Henri de Toulouse-Lautrec
(1864–1901)

«Bacchus – auch die Weiblein oft
Sucht er heim im stillen,
Macht sie alle untertan
Der Frau Venus Willen.

Bacchus lässt sein Feuerblut
Durch die Adern jagen,
Bis in heller Venusglut
Aus die Flammen schlagen.

Bacchus – linde lindert er
Alle Sorg' und Schmerzen,
Dass wir wieder frohgemuht
Lieben, lachen, scherzen.

Bacchus weiss zu schmeidigen
Auch der Weiber Spröde,
Und nicht lange steht es an,
Tun sie nimmer blöde.»

Carmina Burana

Bei Père Lathuille, 1879
Édouard Manet (1832–1883)

Was darf ich mir als Önologe schon als Urteil erlauben? Wenn ich an meine Kindheit denke, kleinbürgerlich, um nicht zu sagen mit proletarischem Einschlag. Da gab man sich mit einfachen Unterschieden zufrieden: Kochwein oder Tischwein, gegen Ende des Monats kam auch der Kochwein auf den Tisch, und beim Tischwein unterschied man kennerhaft zwischen Kalterer und Magdalener. Das hat sich geändert. Mein Sohn gehört zu einer Generation, die sich schwer vorstellen kann, dass Wein einmal das Privileg einer oberen Schicht war – in unserer Gesellschaft natürlich, nicht bei weintrinkenden Völkern. Er hatte hinzuzulernen. Er ist Sommelier, oder wie die Deutschen sagen, Weinkellner. Seine Plaquette am Revers wird bewundert. Und gar sein Kellnermesser, Ebenholz mit eingraviertem Namen und der Jahreszahl seiner Promotion.

Oben:
Déjeuner im privaten Kreis.
Le Déjeuner, 1868
Claude Monet (1840–1926)

Seite rechts:
Déjeuner im Cabaret d'Olivier.
Le Déjeuner oder La fin du Déjeuner, 1879
Auguste Renoir (1841–1919)

Söhne trinken nun einmal anders als Väter. Natürlich verstehe ich, dass er sich lustig macht, weil ich einst beim Familienausflug meinen Rosé in eine Thermosflasche umfüllte, wegen der Temperatur; damals kannte man noch nicht die Kühlbox. Thermosflasche hin oder her, er hatte als Junge die Picknicks genossen, am Waldrand oder an einem Fluss. Aber gegen seinen Abschluss hin schienen wir uns zu entfremden. Da fand er Picknicks kleinbürgerlich, und er redete vom *Déjeuner sur l'Herbe*. Wein gehöre zur Kultur, deswegen fing er an, Museen zu besuchen. Zugegeben, es macht Eindruck, wenn er bei einer Weinempfehlung einflicht: Dieser Blauburgunder ist luftig leicht, man möchte ihn am liebsten zu Impressionisten trinken.

Obschon – es dauerte, bis er sich professionell entschied. Er betrachtete sich als Spätlese und meinte, warum sollen nur Trauben und nicht auch Menschen edel-faul sein dürfen. Er hat seine jüngste Tochter Cinerea genannt, nach dem Schimmelpilz Botrytis cinerea, der die Edel-

Déjeuner im Sommeratelier.
Le Déjeuner dans l'Atelier, 1868
Édouard Manet (1832–1883)

Déjeuner in der Villa.
Déjeuner, 1876
Gustave Caillebotte (1848–1894)

fäule hervorruft, so unerlässlich für Qualität. Verstehen Sie, weshalb er Ausleseweine bevorzugt und dafür sogar nach Rust fährt. Nicht nur wegen der Schönheit des Burgenlandes, sondern da tut sich was; es könnte ihm zum Ehrenritter der österreichischen Weinbruderschaft langen. Ich selber, wenn schon, würde eher auf eine Confrérie spekulieren, von einem Chevalier du Tastevin nicht zu träumen. Immerhin, ich bin schon dreimal zur «Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren» aufgeboten worden, wo 12 von 18 Weinen erkannt werden mussten. Was mich beim ersten Verkosten irritierte, war der Milchkrug, und gar, als es hiess, der diene als Spucknapf. Bei einer Meisterschaft, Blindverkostung mit verdeckten Flaschen, habe ich es bis zur bronzenen Nase gebracht.

Mein Sohn war noch nicht zwanzig, als ich mit ihm in Paris ein Geschäft aufgesucht habe, vorn die Abteilung Käse und weiter zurück die mit dem Wein, wo einem zum passenden Wein geraten wird. Damals zeigte er spontan auf einen Käse und danach auf eine Flasche – heute rät er, wie man stufenweise vom milden Käse zum rezenten geht.

Das damalige Käseangebot erinnert mich an de Gaulle, der meinte: Wie soll man ein Land regieren, das vierhundert Sorten Käse hervorbringt; es ist anscheinend leichter, ein Volk zu regieren, das vierhundert oder mehr Weine produziert.

Ich habe meinen Sohn auf meine Reisen mitgenommen – Kauf von offenem Wein für die gängigeren Sorten und natürlich, bei den Erzeugern, Wein in Flaschen. Ich habe mich auch einmal verführen lassen, *en primeur* einzukaufen, Wein, der noch nicht produziert ist; ich hatte bei dieser Spekulation verhältnismässig Glück. Auf einer dieser Reisen fuhren wir nach Boulbon. Wir nahmen an der Prozession teil, eine Flasche

Picknick.

Seite links:
Le Déjeuner sur l'Herbe in Chailly,
Mittelteil (1865/66)
Claude Monet (1840–1926)

Oben:
Le Déjeuner sur l'Herbe oder
Les pains de fantaisie, um 1913
André Dunoyer de Segonzac
(1884–1974)

Unten:
Déjeuner sur l'Herbe, 1969
Fernando Botero (1932)

Die Schauspielergesellschaft
Carl Spitzweg (1808–1885)

in der Hand, provenzialisch die Gesänge und die Predigt, und nach dem Segen genehmigte sich jeder einen Schluck aus der Flasche, der Rest blieb für Kranke reserviert; wir hatten damals für meine Frau mit der Fürbitte des heiligen Marzellius Boulbon gerechnet.

Noch immer staune ich, wenn ich meinem Sohn zuschaue, wie er Gäste berät. Ich hätte nie vermutet, dass er gewissenhaft ernst sei kann, wenn er abwägt, was an Speise und Wein zusammenpasst. Ich sehe ihn noch vor mir, wie er sich zum ersten Mal für einen Südafrikaner entschied, einen Pinotage zu einem Steak. Überhaupt, er neigt dazu, vermehrt Weine aus Regionen zu empfehlen, die bei uns als Weinproduzenten kaum bekannt sind. Oder würde es Ihnen einfallen, einen Hunters aus Neuseeland einer Forelle aus dem Bodensee zuzugesellen? Oder einen Thiar aus Tunesien zu einem Emmentaler (Typus Schweizer Käse), der womöglich aus Finnland oder Jugoslawien stammt.

Wenn ich ihn beobachtete, kam mir seine Arbeit manchmal vor, als gehe es um eine gastronomische Ehevermittlung. Es ist immer das gleiche, andere sind auch schon auf diesen Vergleich gekommen. Reden die Franzosen doch von *mariage* – im Unterschied zu den Ehen, die in der Kirche abgesegnet und auf Ämtern besiegelt werden, kommt es hier nie zu einer Scheidung; bei dieser *mariage*, ein einzig Mal und für immer konsumiert, kann es einem im schlimmsten Fall nur schlecht werden.

Abendessen bei Lampenlicht, der Maler, sitzend, mit dem Rücken zum Betrachter, ist umgeben von seiner Frau und seinen Stiefkindern Madeleine und Max, 1899
Félix Vallotton (1865–1925)

Es gibt schon erstaunliche Kombinationen. Ich habe dank meines Sohnes zum ersten Mal Sauternes, einen süssen Wein, zu Gänseleber getrunken. Was ich bisher mochte, war ein kühler Weisswein mit einem Schuss Cassis.

Bei allem Respekt für seine Professionalität, ich behalte meine Ansichten. Vor allem beim Kochen gibt es unvereinbare Standpunkte wie beim Coq au vin. Er enthäutet das Huhn, was mir nie in den Sinn käme, und dann die ideologische Auseinandersetzung, das Flambieren; er hat dafür nur Spott übrig, während ich geradezu pflichtbewusst den Marc, Burgunder zu Burgunder, brennen lasse, von mir aus könnte man noch durchaus darüber streiten, ob man vor dem Kochen oder erst am Schluss flambieren soll, ich bin für vorher.

Bei allen Disputen, eine geheime Vorliebe teilen wir – was wir Sündigen nennen. Zwar selten, aber immerhin noch ziehen wir an einem freien Tag los, in irgendeinen Landgasthof, weg von Art déco und Modern Style. Ein hundsgewöhnlicher «Sternen», der keine Sterne hat. Unsere Sünde heisst Schlachtplatte oder Berner Platte. Und dazu ein Bier. Nicht dass wir darob den Wein vergässen, wir entschuldigen uns bei ihm, weil wir ihm nicht Fettiges zumuten. Den Humpen in der Hand überlegen wir, was würde wohl zu Rippchen und Schweinskopf passen, sicher irgendein Schoppen- oder Landwein, ob wir zu Leberwurst oder

«Ich liebe beim Gespräch/ auf dem Tisch/ das Licht einer Flasche/verständigen Weines».

Pablo Neruda

Oben:
Die Tafel zu später Stunde oder
Das Glas Claret, 1884
John Singer Sargent (1856–1925)

Seite rechts:
Die Austernesserin, 1882
James Ensor (1860–1949)

«Ohne die Weinkultur ist es noch keinem Volk gelungen, eine Kultur der Küche und Tafel aufzubauen.»
Brillat-Savarin

Eisbein vielleicht einen Weissherbst aus dem Rheingau oder einen Salento rosato aus den Abbruzzen auftragen lassen?

Bis wir dann zum Wein zurückkehren. Und mein Sommelier, im dunklen Anzug und mit Plaquette, sich erneut den Kopf zerbricht, ob er zur Gans Pécharmant vorschlagen soll und zur Ente Pommard. Und ich zu den Menus zurückkehre, für die ich nicht ungern Wein benutze – ob Marinade oder Sugo, Ragout oder Eintopf, immer darauf aus, dass der Fisch noch einmal schwimmen darf, am liebsten in einem Weisswein. Meine Weinküche fängt schon bei den Suppen an. Nicht bloss wegen einem Schuss Madeira zum Ochsenschwanz. Ich gebe zu, dass ich Eigenheiten habe. Ich tue den Sherry nicht direkt in die Schildkrötensuppe der Lady Curzon, sondern serviere ihn à part im Glas. Es gibt Dinge, die mir nicht auf Anhieb gelingen wie Weinschaum. Birnen in Rotwein einlegen ist einfacher, und noch einfacher, zu Bratäpfeln einen Calvados aufstellen, zu Gebäck einen Dessertwein offerieren – möchten Sie zur

Der elegante Imbiss, 1717
Christian Berentz (1658–1726)

Poesie-Rezepte aus dem Beginn des 18. Jahrhunderts

«Immer singt ihr nur vom Wein,
Doch die Kochkunst wird vergessen,
Darum preis' ich heut das Essen,
Ihm will ich ein Loblied weihn.
Vivat Kochkunst, vivat Wein!
Stärkend ist der Rebensaft,
Aber stärkender sind Brühen,
Wenn sie von Gewürzen glühen,
Sie nur geben Muskelkraft,
Süss schmeckt Ungarns Traubensaft!

Seht, Pasteten trägt man auf,
Aus des Meeres salz'gen Wellen,
Frischen Hering und Sardellen
Öl und Essig rinnt darauf.
Ha, wie labt Burgunder drauf!
Aber was wird jetzt gereicht?
Süsse Erbsen, zarte Bohnen,
Und der Artischoken Kronen,
Was des Gärtners Fleiss erzeugt.
Moslerwein ist kühl und leicht.»

Unbekannter Dichter.

Oben:
Wein, Käse und Früchte, 1857
John F. Francis (1808-1886)

Links:
Stilleben, Kaffee und Cognac, um 1877
Albert Anker (1831–1910)

«Entwirf bei Wein, exekutiere bei Kaffee.»

Jean Paul

Die Armen beim Essen, 1877
Alphonse Legros (1837–1911)

Abwechslung einen Griechen probieren, einen Muskateller aus Samos, oder, ein Geheimtip, einen Massandra aus der Krim? Nein, ich koche nur noch selten in meinem Witwerhaushalt. Kochen, ja mit jemand zusammen oder für andere. Gibt es etwas Verbindenderes, als um einen gedeckten Tisch zu sitzen, aus gemeinsamen Schüsseln zu schöpfen. «Tafelfreuden» heisst ein Prachtsband, den mir mein Sohn geschenkt hat, ein altmodisches Wort vielleicht, und manchmal stellt sich auch Nostalgie ein an die Zeit, als man Fast Food noch nicht kannte, und als man bei Finger Food nicht an Häppchen dachte, sondern an den Knochen in der Hand, an dem man nagte.

«Der Wein vergoldet die kärglichste Mahlzeit, und hierzulande wird oft dem Koch ein Kranz gewunden, der eigentlich seinem Kellermeister gebührt.»
Honoré de Balzac

Solchen Gedanken kann ich nicht nachhängen, ohne mir ein Glas Wein zu gestatten, und zwar einen schweren gereiften vollmundigen, den man nicht als Begleitung zu einem Essen missbraucht.

Ein Glas Wein, ohne mich darum kümmern zu müssen, ob das, was ich im Glas habe, Körper besitzt. Einfach Schluck um Schluck geniessen, ohne gross über den Abgang nachzudenken – wie damals, als ich, auch in der Liebe, noch kein Kenner war, aber ein Liebhaber.

Tischgesellschaft, 1924
Karl Hofer (1878–1955)

Im Frieden leben oder Die Sänger,
1973/74
Ron B. Kitaj (1932)

«Sonsten hat der Wein zwölf Tugenden:
Erstlich bessert er die Verdauung
Zum andern treibt er den Harn
Drittens macht er die Missfarbigen lieblich
und rot dass sie blühen wie die Zinskappen
Viertens bringt er einen guten Geruch
Zum Fünften stärkt er die Natur der Geburt
Zum Sechsten erfreuet er das Gemüt
und Blut
Zum Siebenten erquickt er die natürliche
Hitz
und machet den Stillschweigenden redselig
Zum Achten machet er gute Hoffnung
Zum Neunten machet er den Menschen
keck und kühn in der Gefahr
Zum Zehnten machet er des Jammers
und Elends vergessen
Zum Elften vertreibt er den Geiz von den
Leuten und macht sie freigiebig
Zum Zwölften machet er alte Männer und
Weiber jung.
In Summa – guter Wein ist halbes Leben.»

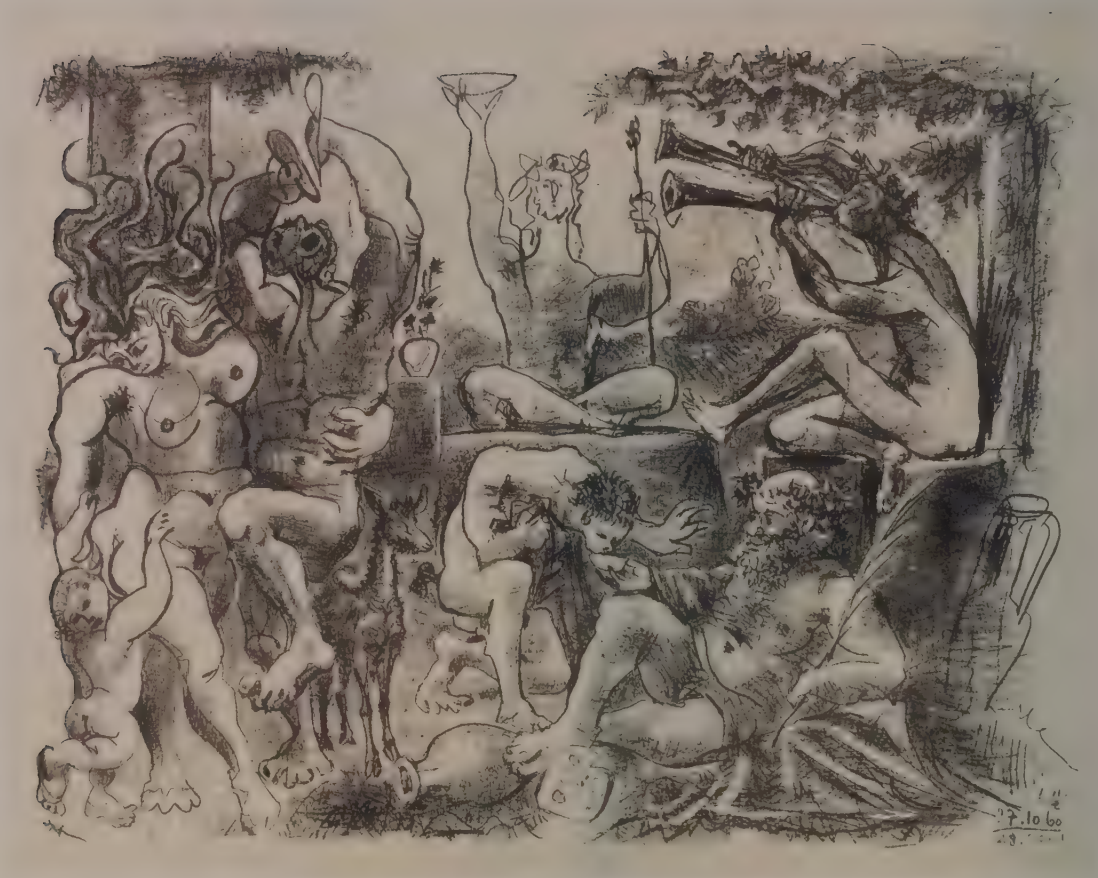
Aegidius Albertinus

Nachtessen in Dresden, 18. II.1983
Georg Baselitz (1938)

«Das Trinkgeschirr so bald es leer, macht keine rechte Freude mehr.»

Wilhelm Busch

Fallenbild, 1972
Daniel Spoerri (1930)



Huldigung an Bacchus,
Arbeiten an der Druckplatte
vom 27.10. bis 2.11.1960
Lithographie von Pablo Picasso
(1881–1973)

7 Bacchus und/oder Dionysos – eine mythologische Fahndung

Der Gott heisst Bacchus und Dionysos. Der Doppelname ist plausibel, wenn damit einfach festgehalten würde, er heisst auf lateinisch Bacchus und auf griechisch Dionysos, was sich insofern kompliziert, da er sich auf griechisch auch Bakchos nennt. Also ein und dieselbe Person. Allerdings, da gibt es einiges zu bedenken ...

Er ist der Gott des Weines, das steht fest. Aber was ist er sonst noch? Genauer gefragt: Deckt sich, was sich hinter dem einen Namen verbirgt, mit dem, wofür der andere steht?

Was mit Gewissheit auszumachen ist, sind die Umstände der Geburt, dramatisch-tragische Vorkommnisse, wie sie nur wenige Biographien von Göttern aufweisen. Überraschen mag, dass der Anfang des Mannes, der zu Fröhlichkeit verhilft, alles andere als fröhlich war.

Unbestritten, dass seine Mutter Semele ist, eine der vier Töchter des Königs Kadmos. Demnach besass der Weingott einen sagenschweren Grossvater. Dieser war der Bruder von Europa, die Zeus in der Gestalt eines Stiers entführt hatte, und zu deren Suche Kadmos aus Phoenizien aufbrach und in Boiotien die Stadt Theben gründete. Ein hohes Verdienst kommt Kadmos zu, weil er in Griechenland die Buchstabenschrift einführte.

Seine Tochter Semele war von einer Schönheit, der der Göttervater Zeus erlag. Er schwängerte sie. Sie wünschte den Gott von Angesicht zu Angesicht in seiner ganzen Herrlichkeit zu sehen. Er offenbarte sich in Form eines Blitzes, der Semele verbrannte. Sollte man den Blitzschlag und Feuertod als Beispiel dahin deuten, dass es für die Schwangere tödlich sein kann, wenn der Schwängerer sein wahres Gesicht zeigt?

Aber Zeus war nicht nur für Tod zuständig, sondern auch für Unsterblichkeit. Er holte Semele hinauf in den Olymp, wo sie unter den Göttern lebte. Nicht auf dem Götterberg suchte Dionysos seine Mutter auf. Um sie wiederzusehen, holte er sie aus dem Totenreich; dafür hatte er durch die unergründlichen Tiefen des Akyonischen Sees niederzufahren. Die Brandruinen von Semeles eingestürzter Wohnung bildeten in Theben eine Attraktion des griechischen Bildungstourismus von damals.

Zeus, der die schwangere Geliebte tötete, erwies sich väterlich, indem er sich des Sechs-Monate-Kindes annahm, ehe Semele den Feuertod erlitt. Er wickelte es in wärmenden Efeu, nähte es in seinen Schenkel ein, trug

Beim Athener Frühlingsfest wurde schon dreijährigen Kindern der erste Schluck Wein verabreicht. Dies wohl in Erinnerung daran, dass Bacchus nicht nur mit Milch gross gezogen wurde.
Die Kindheit von Bacchus oder Das kleine Bacchanal
Nicolas Poussin (1594–1665)

es aus und übergab das Neugeborene Silen, der es zu den Nymphen brachte.

Und schon stellt sich Unklarheit ein. Zwar heisst es, Dionysos habe seine Kindheit in Nisa verbracht. Etymologen interpretierten, dass Dionysos von *dios* (Gott) und *nisa* käme und soviel bedeute wie «der Gott, der im Nisagebirge» aufwuchs. Aber wo liegt Nisa? Es finden sich in Griechenland eine Reihe solcher Orte. Und nicht nur in Griechenland. Sollte am Ende das Nisa in Kleinasien gemeint sein, möglicherweise in Assoziation daran, dass der Geburtsort des Weins in Kleinasien oder im Kaukasus zu suchen ist? Oder ist gar ein Nisa in Indien in Rechnung zu ziehen? Kam Dionysos, welch ergiebiger Altphilologen-Disput, als Fremdling nach Griechenland? War er dort vorerst ein Gast-Gott? Kam er von Thrakien über den Landweg oder über den Seeweg aus Phrygien nach Hellas? An letztere Version mochte bei den Athenischen Frühjahrsfesten erinnert werden, wenn der Weingott in der Prozession auf einem Schiffskarren mitgeführt wurde. Oder gilt viel mehr, dass er, nicht weiter bestimmbar, in fabelhafter Ferne aufwuchs?

Selten die Szene, in der der Weingott den Wein erfindet. Das mag damit zusammenhängen, dass der Wein in Griechenland bekannt war, bevor er seinen Gott hatte. Die wunderbare Erfindung des Weines – ein Diener des Dionysos bringt Ikarios die erste Traube, 2. Hälfte 2. Jahrhundert n. Chr. Detail aus einem römischen Mosaik aus Oudna

Und ebenso wenig ist eindeutig, wer sich des heranwachsenden Kindes und seiner Erziehung annahm. Waren es Nymphen und ausschliesslich Nymphen? Sollten ihretwegen später die Verehrerinnen des Gottes, die Rasenden, die Verzückten, die Mänaden, auch «Ammen» heissen?

Vernahm man aber nicht auch, dass seine Tante, Ino, eine Schwester von Semele, mindestens eine Zeitlang als Ziehmutter tätig war? Damit hätte die Tragik der Zeugung und Geburt eine folgerichtige Fortsetzung gefunden. Ino fälschte ein Orakel, um ihre Stiefkinder ins Verderben zu treiben, doch verlor die Intrigantin die eigenen. Den einen Sohn tötete im Zorn der Vater, und mit dem andern entging sie der Verfolgung, indem sie sich mit ihm ins Meer stürzte. Nimmt es sich nicht wie mythischer Hohn aus, dass Semele, die vom Blitz des Liebhabers erschlagen wird, und Ino, die den Freitod im Meer sucht, Töchter einer Mutter waren, die Harmonia hiess?

Nicht in Zweifel gezogen wird, dass Silen sich des Neugeborenen annahm. Dieser Satyr, ein halb-tierisches Wesen, hielt Dionysos die Treue. Da er ein unvermeïdlicher Trinkkumpan wurde, übersieht man

Seite rechts.
Der Thyrsosstab, das in einem Pinienzapfen endende, mit Efeu und Weinlaub umwundene Szepter, und der Panther als Begleittier.
Bacchus als Weintraube, im Hintergrund der Vesuv, 1. Jahrhundert n. Chr. Wandmalerei aus Pompeji

gewöhnlich, was er einst auf die Frage antwortete, was das Beste für den Menschen sei. Nach ihm wäre das Beste, nicht geboren zu sein, und das Zweitbeste, ins Totenreich hinüberzugehen. Sollte seine Lust am Wein ein Motiv sein, mit betäubendem Rausch dem eigenen Pessimismus beizukommen?

So unbestritten die Rolle des Silen ist, so geradlinig erzählen die Legenden nicht, wie der kleine Dionysos in die Obhut von Nymphen und von Silen kam. Denn da mischte Hera mit, die Gattin von Zeus, einmal mehr eifersüchtig auf die Liebschaften ihres Mannes und einmal mehr rachsüchtig. In ihrem Auftrag bemächtigten sich die Titanen des Neugeborenen, rissen es in Stücke und sollen die Fleischteile gar gekocht haben. Wie auch immer, die Erdgöttin erweckte den Zerstückelten zu neuem Leben; danach kam er in die Obhut der Nymphen. Man munkelt ferner, um weiterer Verfolgung zu entgehen, sei er in Mädchenkleidern aufgewachsen.

Sollte das Zusammenflicken eine dritte Geburt sein? Unbestritten, dass der Weingott zweimal auf die Welt gekommen ist – einmal von einer Sterblichen empfangen und einmal von einem Unsterblichen ausgetragen. In Erinnerung daran, dass Dionysos als unausgetragene Frucht in Efeu verpackt wurde, wurde er zum Efeugeschmückten. Der Efeu umrankt sein Szepter, den Thyrsos, der zum Statussymbol seiner Gefolgsleute wurde. Doch das unverkennbare Markenzeichen ist der Kantharos, ein Trinkgefäss mit hochgezogenen Schlaufenhenkeln, kunstvoller verfertigt als die Rinderhörner, die ursprünglich als Weinbecher dienten.

Selten die Szene, in der der Weingott den Wein erfindet. Das mag damit zusammenhängen, dass der Wein in Griechenland bekannt war, bevor er auch seinen Gott hatte. Daraus darf man schliessen, dass Dionysos nicht im chronologischen Sinn den Wein erfand, sondern dass er ihn sanktifizierte.

Wo immer Dionysos auftritt, sind die Trauben bereits gekeltert und vergoren und kann Wein ausgeschenkt werden. Bezeugt ist, dass der Wein eine familiäre Angelegenheit war. Da ist Oinopion zu nennen, der «Weintrinker», der Sohn, den Ariadne Dionysos gebar. Er wurde König in Chios, einer Insel, die für ihren Wein berühmt wurde. Doch ist sogleich ein anderer Sohn zu erwähnen, der, den Dionysos mit Erigone zeugte. Sein Name Staphylos, die «Weintraube», charakterisiert ihn schon. Man darf daran erinnern, dass es eine Darstellung von Dionysos gibt, bei welcher er selber als personifizierte Weintraube erscheint, im Hintergrund die Rebberge an den Hängen des Vesuv.

Aber die Popularisierung des Weins vollzog sich nicht ohne Risiko. Ein Schwiegervater von Dionysos, der Initiant des Weinbaus in Attika, wurde von trunkenen Bauern erschlagen; sie meinten, er habe sie mit dem

Wein vergiftet. Nicht alles, was einmal selbstverständlich in Teller und Becher auf den Tisch kommt, war von Beginn an willkommen. Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht. Das Diktum, auf den Verzehr der Kartoffel gemünzt, müsste antik-griechisch so lauten: Was der Bauer nicht kennt, trinkt er nicht, zum Beispiel nicht vergorenen Traubensaft.

Die Ermordung des Weinbau-Stifters Ikarios hatte traurige Folgen. Erigone, seine Tochter, die Mutter der «Weintraube», erhängte sich vor Gram. Dionysos liess zur Kollektivstrafe alle attischen Mädchen in Wahnsinn verfallen. Auf diese Strafaktion bezog sich mit aller Wahrscheinlichkeit das Schaukelfest im klassischen Athen; bei ihm wurden die Mädchen – zumindest symbolisch – in die Vernunft zurück geschaukelt, ein Fest im Zeichen des Weingotts, um schädliche Totengeister zu beschwichtigen und zu vertreiben.

Der Gott des Weines konnte ein gnadenloser Rächer sein. Das bekam Pentheus zu spüren, ein mythischer König von Theben. Der zweifelte an der Göttlichkeit von Dionysos und widersetzte sich seinem Kult. Doch dem Gott gelang es, Pentheus neugierig zu machen auf das, was sich tut, wenn Mänaden sich zum Bacchanal treffen. Als Frau verkleidet wird Pentheus auf dem Baum, seinem heimlichen Beobachtungsposten, entdeckt. Die Dionysos-Fans zerreissen ihn; nach einer Version befand sich unter den Mänaden, die ihn zerstückelten, die eigene Mutter.

Und wer den Zorn von Dionysos nicht minder zu spüren bekam, war der Thrakerkönig Lykurgos. Dieser verfolgte die Dionysos-Gefährtinnen und jagte Dionysos selber in die Flucht. Nach bewährter Methode schlug Dionysos Lykurgos mit Wahnsinn, so dass dieser überall Weinreben sah, die er umzuhauen sich anschickte. In seiner Wahnvorstellung verfing er sich mit seiner Doppelaxt in Weinranken und tötete den eigenen Sohn.

Lykurgos hatte sich Dionysos widersetzt, weil er für eine Vernunftordnung eintrat, die er durch den Dionysos-Kult gefährdet sah – er vertrat gegen den Rausch die Nüchternheit der Rationalität. Euripides, schon achtzig Jahre alt, hat den Konflikt als Stoff für «Die Bakchen» gewählt, 406 zum ersten Mal in Athen aufgeführt. Die Mänaden loben Dionysos, der «dem Armen wie dem Reichen die erlösende Gabe, die Freude des Weins schenkt», und von dem es heisst; «Er hasst den Klugen, der sich nie befreit/ von der Macht der Grossen des Geistes». Die, die sich aber befreien, tanzen in der Wildnis und stürzen sich auf die Herden, zerreissen Tiere, bis der Wald von Blut trieft.

Das Drama ist ein hohes literarisches Zeugnis für die europäische Aufklärung, in der Antike so aktuell wie heute, wie immer die Lesart lauten mag. Pentheus verteidigt die Staatsklugheit gegen die Masslosigkeit, Gesetzlichkeit gegen religiösen Irrationalismus. Ist das Drama ein Appell

Seite links oben:
Die Kreterin Ariadne half Theseus mit einem Faden, damit dieser sich nach der Tötung des Minotaurus aus dem Labyrinth retten konnte. Danach flüchtete sie mit ihm nach Naxos. Dort, von Theseus verlassen, verfiel sie in eine Art Dornröschenschlaf, aus dem sie Bacchus erweckte.
Dionysos erscheint Ariadne, 1. Viertel 1. Jahrhundert n. Chr. Kameoglas, aus Pompeji

Seite links unten:
Assistiert von Silen, offeriert eine Mänade Ariadne den Initiationstrunk.
Ariadne wird in die Mysterien eingeweiht, 1. Viertel 1. Jahrhundert n. Chr.
Kameoglas, aus Pompeji

an die Vernunft? Ein tragischer Appell, da der Protagonist scheitert, indem er sich im Wahnsinn verstrickt. Ein Geschehen, das zeigt, wie die Kritik der Vernunft als Machtinstrument ihrerseits zu Repression und Terror führt? Oder soll das Drama lediglich bewusst machen, dass Vitalität sich als Ausbrechen aus der Norm bestätigt und somit ungeahnte Lebenskräfte weckt? Demnach eine Lektion für Pentheus, auf dass er «Dionysos, /Den Sohn des Zeus und aller Menschen Freund,/ Begreifen soll in seiner Schrecklichkeit».

Was hier auf der Bühne durchgespielt wurde, konnte Jahrhunderte später politische Aktualität erlangen, als der Dionysos-Kult in einem Ausmass populär wurde, dass der römische Senat 186 v. Chr. die Bacchanalien verbot, die Dionysos-Gläubigen mit aller Härte des Gesetzes verfolgte und selbst vor der Todesstrafe nicht zurückschreckte. Man fürchtete in den orgiastischen Zusammenkünften und Geheimbünden eine sektiererische Subversion der etablierten Ordnung. Doch die Repression blieb ohne Folgen. Seit dem Ende der Republik stand der Bacchus-Kult in hohem Ansehen. Das Bildnis des Gottes gehört zum Alltag, ob auf Trinkbecher oder Tafelgeschirr, in der Wandmalerei oder im Mosaikboden.

Bei den Bedenken gegen die Dionysos-Kulte mochte die Erinnerung an die Töchter des Minyas mitspielen. Gutbürgerliche Frauen, die, ihren Gatten treu ergeben, sich von ihren Haushaltpflichten nicht abbringen liessen und nicht in die Wälder und Berge ausschweiften, um Bacchanalien zu feiern. Ein Widerstand, den Dionysos persönlich brach, indem er die Töchter in einem Wahn aufscheuchte, so dass sie Webstuhl und Heim verliessen. Nach einer Überlieferung wurden sie Bacchantinnen, und nach einer andern Quelle verwandelten sie sich in lichtscheue Vögel wie Fledermaus, Eule und Uhu.

Dionysos war nicht nur ein unbedarfter Weintrinker. Er trat auch als Jäger auf. Er nahm am Kampf gegen die Giganten teil, als Lanze den Thyros benutzend, sein efeugeschmücktes Weinszepter. Als wirkungsvolle Waffe setzte er zudem seine Zauberkraft ein. Selbst als Heiler trat er auf; er befreite den Phrygierkönig Midas vom Hungertod bringenden Wunsch, alles in Gold zu verwandeln, was er anfasste, da dies auch bei Speis und Trank der Fall war. Als Dionysos von tyrrhenischen Seeräubern entführt werden sollte, schlüpfte er in die Gestalt eines Löwen und verwandelte die Piraten, die von Bord sprangen, in Delphine, am Mastbaum wuchsen Reben, und das Schiff strömte Wein aus. Wie man sich das vorzustellen hat, ist auf einer schwarzfigurigen Vase von Exekias aus dem 6. Jahrhundert v. Chr. zu sehen: die wunderbare Fahrt übers Meer, Dionysos der Geniesser, das Trinkhorn in der Rechten, unter dem weissen Zelt der Segel. Die Zauberkraft der Metamorphose diente Dionysos

Bacchus und Ariadne erleben auf ihrem Triumphwagen, wie der trunkene Silen vom Löwen fällt. Jupiter und Juno verfolgen das Geschehen von den Wolken aus. Der Triumph des Bacchus, 1540 Garofalo (Benvenuto Tisi), (um 1481–1559)

auch zur Überwindung der Trauer. Als er seinen Spielgefährten Amplos verlor, liess er den Toten als Rebstock wieder auferstehen.

Die Dionysos-Droge hat wenig zu tun mit dem Bacchus, der weinselig ist, ein feucht-fröhlicher Kumpan, der schon in der Antike nicht nur bärtig viril, sondern auch mit zarten, weiblichen Gesichtszügen porträtiert wurde. Die Alexandriner und die Römer haben Dionysos zu Bacchus domestiziert. Als Modell für ihn wählte später Caravaggio einen römischen Strassenjungen, den er in ein Gott-Kostüm steckte. Von Velázquez eingeladen, setzte sich Dionysos in volkstümlicher Unbekümmertheit zu spanischen Bauern für einen Trunk an den Tisch; es könnten ebenso niederländische Bauern sein, mit denen Bacchus zecht. Ein Bacchus auch, der am Ende als liebenswerter Gefährte mit Putten spielt,

Oben:
Der junge Weingott in Gesellschaft zechender Bauern.
Die Betrunkenen oder Der Triumph des Bacchus, 1628
Diego Rodríguez Velázquez
(1599–1660)

Seite rechts:
Ein römischer Strassenjunge posiert als Weingott.
Der junge Bacchus, 1595-1597
(Michelangelo Merisi da)
Caravaggio
(1573–1610)

Im Schiff, dessen Mast zu einem Rebstock wurde, nachdem Dionysos die Seeräuber in Delphine verwandelt hatte.

Fahrt des Dionysos über das Meer,
um 530 v. Chr.
Exekias, Töpfer und Vasenmaler
Attische Tonschale

in dessen Biographie der Wein in jugendfreien Traubensaft rückverwandelt wurde. Da schwingen keine Mänaden in ihren Ekstasen abgerissene, bluttriefende Fleischstücke von Jungtieren über ihren Köpfen.

Aber dieser Bacchus bleibt Dionysos, der für Wein und Rausch zuständig ist, auch wenn nicht klar wird, ob er dies von Anfang an war – trunken und wahnsinnig sein, geht Hand in Hand.

Trunkenmachen war schon in der Antike eine bewährte Methode, wenn man daran denkt, wie Odysseus sich aus der Gewalt des männerverzehrenden Riesen befreit, nachdem er diesen betrunken gemacht hat: «Als aber nun dem Kyklopen der Wein den Verstand überschwemmte ...»

Nun kann das Trunkenmachen durchaus im Dienste der Ordnung stehen. Wenn Hephaistos, der Schmiedegott, der hinkende Gemahl der Liebesgöttin, für Handwerk und Vulkane verantwortlich, wenn dieser Hephaistos nicht mehr in den Olymp zurückkehren mag, da er, der ewigen göttlichen Reibereien überdrüssig, die Göttermutter nicht aus den Fesseln des von ihm verfertigten Zauberthrons befreien mag – da macht ihn Dionysos betrunken und geleitet ihn zurück in die himmlische Wohnstatt. Diesen Liebesdienst erweist er nicht zuletzt, weil er wie der Schmiedegott sich dem Element Feuer verwandt und verpflichtet fühlt, nur dass sein Feuer flüssig ist und aus einem Glas kommt. Ein Liebesdienst, der sich bezahlt machte. Die Göttermutter nahm aus Dankbarkeit Dionysos ins olympische Himmelsreich auf. Eine hohe Auszeichnung für einen, der eine Sterbliche als Mutter hatte. Diese Herkunft teilte Dionysos mit Herakles, mit dem er nicht ungern zusammensass und von dem es heisst, er habe für einige seiner heroischen Taten beim Wein Mut getankt.

Bei der Rückführung eines Gottes in den Olymp ging dem Trupp ein flötenspielender Satyr voran. Der würde dies erst recht tun, wenn es dringlich und dienlich ist, den trunkenen Gott selber heimzugeleiten. Üblich die Darstellungen, wie sich der betrunkene Dionysos auf Silen stützt, der allerdings selber nicht immer sicher auf den Beinen ist.

Diese Satyrn können durchaus manierlich sein, zum Beispiel als Mundschenk sich nützlich erweisen; sie waren gewöhnlich begabte Musikanten. Sie blieben gezähmte Wilde, an ihre animalische Natur erinnert, dass sie von den Pferden Ohren, Hufe und Schwanz übernommen haben. Oder ist ihre Kumpanei nicht eher mit Wildesel und Ziegenbock verwandt? Als frühe Begleiter des Dionysos, mutwillig spasshaft und lüstern, fühlen sie sich nach wie vor am wohlsten bei jeglicher Ausgelassenheit und bekunden phallisch unbekümmert ihre geile Bereitschaft.

Erstaunlich aber, dass der Gott, der das Orgiastische zum Kult erhob, keineswegs ein ausschweifendes Leben führte, wie es dem eigenen Impuls und Credo angestanden hätte. Er, dem mit sexueller Freizügigkeit gehuldigt wurde, führte kein laszives Leben. Natürlich hat man ihm einiges

Rechts:
Der trunkene Bacchus, 1496/97
Marmorstatue von Michelangelo
(Buonarroti) (1475–1564)

Unten:
Bacchus, Ende des
1. Jahrhunderts n. Chr.
Bronzestatuette eines Künstlers
aus Aventicum/Avenches

«Warum sieht Bacchus jederzeit einem Buben gleich mit langen Haaren, wie ihn die Alten sich vorgestellt? Nämlich darum weil er immer toll und voll ist und sein ganzen Leben mit Fressen und Saufen, Tanzen und Springen und mit andern Üppigkeiten zubringt derart, dass er mit der Weisheit nicht die geringste Bekanntschaft macht. Er will auch so wenig für einen weisen Mann angesehen werden, dass er viel lieber mit allerhand Gaukeleien und närrischen Dingen sich verehren lässt.»

Erasmus von Rotterdam

Ein weinführender Fluss ist Bacchus' Geschenk an die Andrier. Am Ufer liegt ein Notenblatt mit dem Lied «Wer trinkt und nicht wieder trinkt, weiss nicht, was trinken ist».
Das Bacchanal oder Die Andrier, um 1523/24
Tizian (Tiziano Vecellio) (um 1490–1576)

Zu den Gefährten von Bacchus gehören Satyrn, derb-lüsterne Waldgeister von Bocksgestalt.
Satyr und Mädchen,
um 1610/1612
Peter Paul Rubens (1577–1640)

angedichtet. Warum nicht eine Liaison mit Aphrodite? Warum sollte der Weingott nicht etwas haben mit der Liebesgöttin? Zumal die Frucht dieser Intimität Priapos ist, der Fruchtbarkeitsgott, der als Symbol einen erigierten Penis zur Schau trägt, der zum Hüter der Gärten und Weinberge avanciert, selbst wenn er es sich gefallen lassen musste, gelegentlich als Scheuche in Pflanzungen aufgestellt zu werden, um mit seinem strotzenden Glied Vögel zu erschrecken.

Ausser von Erigone weiss man nicht viel von Liebesaffären. Ansonsten nimmt in Dionysos' Biographie Ariadne ihren treuen Platz ein.

Ariadne hatte dem Athener Theseus, der dem Minotaurus geopfert werden sollte, einen Fadenknäuel gegeben, den er beim Begehen des Labyrinths abrollte, so dass er nach der Ermordung des Minotaurus wieder zurückfand. Theseus floh mit Ariadne von Kreta auf die Insel Naxos. Der attische Nationalheld stahl sich im Schlaf davon. Sie, von Eros in eine Art Dornröschenschlaf versetzt, wurde von Dionysos geweckt. Er nahm sie zur Frau, um sie schliesslich zur Göttin zu erheben. Natürlich wird Ariadne in den Dionysos-Kult eingeweiht. Doch sie hat wenig gemein mit den rasenden Mänaden; sie bewahrt in allen Orgien, soweit man den Darstellungen glauben darf, eine souverän überlegene Haltung.

Sie begleitete ihren Gatten auch auf dem Feldzug, der eine Propaganda- und Promotionstour war und bis nach Indien führte. Zwar sollen sich die Inder anfänglich lustig gemacht haben über die rasenden Regimenter von fackeltragenden halbnackten Frauen. Doch Dionysos besiegte die Inder, wie er die Lydier besiegt hatte, und zwar per Tanz. Wäre das nicht eine herrliche Vorlage für eine künstlerische Darstellung: Soldaten, die beim Kriegsruf zu tanzen anfangen, das Schlachtfeld als Ballett und die Rekrutenschule als Tanzunterricht?

Als siegreicher Feldherr kehrt Dionysos zurück. Sein Triumphwagen wird von Elefanten gezogen. Aber es könnten ebenso Panther sein, die er sich vorspannt. Nun begleitet ihn diese Raubkatze auch sonst, ein Tier, das an die Wildheit seiner Herkunft erinnert und als treuer Gefährte sich so anpasst, dass es nach Trauben schnappt.

Der Triumphzug wurde bei Festlichkeiten nachgestellt. Alexander der Grosse feierte seinen Indiensieg mit einem siebentägigen Zug: «Mit Schalen, Humpen und Bechern schöpften die Soldaten längs des Weges aus bereitstehenden grossen Fässern und Krügen und tranken einander zu ... als wäre der Gott selbst dabei.» Die spektakulärste Vine-Parade veranstaltete Ptolemaios Philadelphus 285 v. Chr. in Alexandria, das unter ihm zu einem Zentrum der Dichtung und Wissenschaft geworden war. Da stand die Statue des Dionysos auf einem Wagen, der von 180 Männern gezogen wurde, und auf einem andern Wagen eine Kelter, in welcher sechzig Satyrn Trauben stampften.

Neben Satyrn und Silenen machen Frauen das Gefolge von Dionysos aus. Nach Bacchus Bacchantinnen, auch Mänaden genannt. Das Bildnis von Angelika Kauffmann als Bacchantin lässt kaum vermuten, dass bacchantisch für ekstatisch-orgiastisch steht.
Bacchantin (Selbstbildnis?),
vor 1786
Angelika Kauffmann (1741–1807)

Seite rechts oben:
Dionysos, der menschgewordene Gott, Symbol der Unsterblichkeit, bürgt in seinen Mysterien für die Hoffnung auf eine Wiedergeburt.
Eine Weihung an Bacchus, 1889
Lawrence Alma-Tadema (1836–1912)

Seite rechts unten:
Das Bachanal, ursprünglich zu Ehren von Dionysos abgehalten, ist zur allgemeinen Bezeichnung für ein ausgelassenes Trinkgelage, für ein ungezügelt-ausschweifendes Fest geworden.
Tanz der Bacchantinnen, 1849
Charles Gleyre (1806–1874)

Populär waren die wiederkehrenden Feierlichkeiten wie die Lenäen, die nach dem tönernen Weinfass hiessen. Das älteste Dionysos-Fest dürften die Anthesterien sein, das Athener Frühlingsfest. Dieses stand völlig im Zeichen des Weines. Am ersten Tag wurden die Fässer geöffnet; doch der junge Wein durfte erst gekostet werden, nachdem durch bestimmte Rituale die Gefährlichkeit des berauschenden Getränks neutralisiert worden war. Am zweiten Tag wurde der Wein gemischt für das Wetttrinken. Da wurde den mit Blumengirlanden geschmückten dreijährigen Kindern der ersten Schluck Wein kredenzt als Zeichen dafür, dass sie (entsprechend der damaligen Konvention) von der Kindheit zur Jugend übergehen. So brauchten Renaissance-Maler keine Bedenken zu haben wegen einer Episode, in der der kleine Dionysos seinen ersten Wein kostet.

An diesem Frühlingsfest war Dionysos ebenso präsent wie abwesend. Er nahm nicht nur hier, sondern auch an anderen Ehrungen als Maske teil. Die war gewöhnlich an einem steinernen oder hölzernen Schaft aufgehängt. Unmittelbare Gegenwart und absolute Absenz in einem, die Maske geschmückt mit Rebe und Efeu, mit der Rebe, die in der Sonne gedeiht, und mit dem Efeu, der im Schatten wächst.

Hinter der Maske steckte weder ein wahres noch ein falsches Gesicht, sondern ein vielgesichtiges. Es verbarg sich dahinter Mythos und Legende, was man sich während Jahrhunderten erzählte und was je nach Region, Epoche oder Mode verschieden berichtet und gedeutet wurde.

Hinter der Maske erstreckten sich die Wälder und einsamen Gegenden, wo sich seine Anhängerinnen trafen, sieht man von den Satyrn ab, ausschliesslich Frauen, in Trance versetzt, des Gottes voll.

Ein Gott aber auch, der sich für Männer das Symposion ausdachte, wo diese, in Gesellschaft von Hetären und Jünglingen Gesprächen nachgingen. Eine Männerrunde, die wenig zu tun hat mit einem heutigen Symposium; dieses würde wohl anders ausfallen, wenn die Teilnehmer bekränzt und gesalbt würden. Bevor sie Wein konsumierten, wurde ein Trankopfer dargebracht. Ein Trinkgelage, oft in Ausgelassenheit endend, so dass die Teilnehmer, angeheitert und krakeelend, durch die Strassen zogen, in einem Komos, wie das hiess, oft begleitet von Dickbauchtänzern, die sich Bauch und Steiss ausstopften.

Hinter der Maske ging ein Gott auf Jagd, als Verfolger gnadenlos, aber selber gejagt, der sich vor seinen Feinden versteckt, und den man bei den Musen vermuten durfte. War der Parnass, der Musensitz, blosse Zuflucht? Oder verhält es sich vielleicht nicht eher so, dass Dionysos regelmässig die Musen aufsuchte, um sie mit dem Wein zu versorgen, den sie für die Inspiration ausschenkten?

Ein Gott, der mit seinem Stiefbruder Apoll keineswegs ein gespanntes Verhältnis hat, wie ein deutscher Philosoph meinte. Denn im Winter,

Rechts:
Eine inszenierte Verehrung des Weingottes.
Kleines Bacchanal, 1970
John Clem Clarke (1937)

Seite rechts:
Eine moderne Farbassoziation an den Gott des Weines.
Dionysius [sic], 1949
Barnett Newman (1905–1970)

wenn Apoll sich zu den Hyperboräern zurückzieht, hält sich Dionysos in Delphi auf. Was, wenn sich herausstellen sollte, dass Pythia, die Orakelpriesterin, für ihre Weissagungen sich zwischendurch nicht ungern ein Gläschen genehmigt; wieso sollte im Wein nicht Prophetisches liegen?

Ein Unsterblicher, dessen Grab man in Delphi zeigt. Ein Sterblicher zugleich, der von den Toten aufersteht, ein Gott der Epiphanie. Ein Vegetationsgott, der im Herbst stirbt und im Frühling zu neuem Leben erwacht, angerufen und beschworen von den Mänaden. Bacchus ein Totengott, an dessen Festen Geister und Schreckgespenster auftraten und der Verstorbenen gedacht wurde. Ein Gott der Auferstehung, der im Jenseits ewige Seligkeit verheisst: bei der Einweihung in die Mysterien wurde als Symbol der Reinigung die Getreideschwinge geschüttelt, wurden heilige Formeln verlesen und ein Phallos auf den Kopf des Auserwählten fallen gelassen.

Hinter der Maske die Schaubühne, wo der Bocksgesang sich zur *tragoidia* wandelt. Papposilen, der Betreuer des jungen Dionysos, führt den Chor der Satyrn an, der die tragischen Schicksale mit seinem Gesang begleitet. Der Vielgesichtigkeit wird das Schauspiel gerecht mit seiner dionysischen Rollenverteilung.

Die Maske des Weingotts ist eine Maske der tausend Gesichter und von tausend und einem Glas.

8 Das himmlische Traubenblut

Seite links:
Mann mit erhobener Hand, 1911
Marc Chagall (1887–1985)

Ob von der Sonne beschienen oder im Halbschatten gedeihend, ob als Ranke, ob am Pfahl oder sich über den Boden windend, die Traube wächst dem Himmel entgegen, einem Himmel voller Zeichen.

Der Rebstock blieb nicht eine Pflanze unter andern. Er wurde nach der indischen, rabbinischen wie der kirchenväterlichen Tradition zum «Baum des Lebens» im Paradies.

Mit Lebensbaum ist nicht ein immergrüner Baum gemeint, wie ihn die Botanik den Zypressengewächsen zuzählt. Auch nicht eine jener Palmen, wie sie zum Beispiel südamerikanischen Eingeborenen Bedürfnisse abdecken: die Blätter für das Dach verwendet, der Stamm ergibt Holz für den Bau der Hütten, die Kokosnuss bietet Milch und Fleisch, die getrockneten Schalen werden als Brennmaterial genutzt, und aus den Wurzeln lassen sich Medikamente gewinnen.

Nein, der Rebstock ist ein Baum des Lebens, weil das, was er als Saft produziert, zu Lebenskraft animiert. Ein Lebensbaum der Lust und Potenz. Dafür würde das Gilgamesch-Epos ein frühes kulturgeschichtliches Zeugnis ablegen. Engidu war als Kind mit Tiermilch gesäugt worden. Aber dem Jüngling riet die Liebesgefährtin: «Iss Brot, das gehört zum Leben. Trink Wein, das ist die Sitte des Landes.» Er trank gleich sieben Becher. Das weckte in ihm Manneslust. Er griff danach zur Waffe und verjagte die Löwen, so dass «die Herdenbesitzer sich schlafen legen konnten».

Nun waren im Paradies andere Bäume berühmter als der Rebstock. So der Baum der Erkenntnis, an dem Äpfel wuchsen oder jedenfalls die Frucht, die Eva Adam anbot. Danach wäre der Feigenbaum zu nennen, da die beiden Paradiesbewohner von ihm die Blätter pflückten, um ihre Nacktheit zu bedecken, bevor sie ins Jammertal vertrieben wurden. Allerdings scheint über das Verhüllen nicht eindeutige Ansicht zu herrschen. Sollte Eva, was Kleidung betrifft, bereits französisch gefühlt haben? In jedem Fall wählte Ève für die Vertreibung als Kostüm nicht ein Feigenblatt, sondern *une feuille de vigne*, ein Weintrauben-Blatt, weil es mit seiner Herzform wohl modischer wirkte, durch Einkerbungen fünfgeteilt und an den Rändern zierlich ausgezackt.

Um so überraschender aber, dass der Baum des Lebens in die Zuständigkeit des Totengottes fallen konnte wie im alten Ägypten. Osiris, der

Nach der Sintflut: Noah, der Ackermann, pflanzte als erster einen Weinberg.
Noahs Weinberg,
2. Hälfte 15. Jahrhundert
Schlussstein in der Kathedrale
Norwich

Herrscher über die Unterwelt, war der «Herr der Weinbereitung» und der «Herr des überfliessenden Weines». Oder vielleicht doch nicht so überraschend, da Osiris, vom Bruder ermordet, zu neuem Leben erweckt wurde, ein Gott der Wiedergeburt und der Wein somit ein Signum für das Erwachen zu neuem Leben?

Die Traube wächst in einen Himmel, den man sich paradiesisch auch als Weingarten vorgestellt hat. Da wächst aus einem Rebstock ein Satyr, als müsste die Pflanze sich nicht nur um den Wein kümmern, sondern auch dafür sorgen, dass ein Trinker da ist. Doch an einem Rebstock wachsen nicht nur laszive Satyrn.

Dem Leib von Jesse, dem Vater Davids, entwächst ein Rebstock, er wird zum Stammbaum von Christus, der Hauptstamm endet mit dem Gekreuzigten.

Der Rebstock kann auch aus einem Menschenleib zum Stammbaum eines Heiligen emporwachsen wie Dominikus, so zu sehen in der Kirche Santo Domingo in Oaxaca. In dieser mexikanischen Kolonialkirche überzieht ein weitverzweigter Rebstock die Decke des unteren Chors, nicht ein familiärer Stammbaum diesmal, sondern ein intellektueller. Was für himmlische Verwandlungen denkbar sind, mag unter Umständen von

Noah, der Erfinder des Weines, liegt betrunken im Zelt, wo ihn sein Jüngster, Ham, entdeckt. Seine Brüder, Sem und Japhet, bedecken mit einem Kleidungsstück die Blösse des Vaters. Um diese nicht zu sehen, nähern sie sich ihm rückwärts.
Die Trunkenheit Noahs, 1508–1512
Fresko von Michelangelo (Buonarroti) (1475–1564)
im Vatikan

der jeweiligen Lesart ahängen. Bei einer Entschlüsselung der Koran-Sprache kann sich ergeben, dass aus dem syro-aramäischen Adjektiv *hur*, was «weisse Weintrauben» bedeutet, sogenannte *Huris* werden, Paradiesjungfrauen.

Wie immer auch gelesen wird, eindeutig, dass die Traube für fruchtbares Land steht. Auch für das verheissene Kanaan, wo Milch und Honig fliesst. Eine Riesentraube, fürs Schultern aufgehängt an einer Stange, brachten die Kundschafter aus Kanaan mit. Aber das verheissene Land war von Völkern bewohnt, die nicht bereit waren, kampflos ihren Lebensraum zu überlassen, so dass die Israeliten klagten: Wären wir doch lieber in Ägypten geblieben. Ein Murren, für das sie bestraft wurden; noch vierzig Jahre hatten sie durch die Wüste zu ziehen, bis sie den Jordan überqueren durften und in jenes Land kamen, wo Milch und Honig fliesst und die grosse Weintraube gedeiht.

Ob Hohelied oder Psalm, ob Prophet oder Prediger, kein Altes Testament ohne die Kapitel, die der Traube vorbehalten sind, nicht nur den Rosinen, dem Traubenkuchen und dem Traubenhonig, sondern auch dem Wein und auch nicht ohne den Essig, der aus dem Wein verfertigt wurde.

Als Abraham vom Sieg über die K' dorlaomer zurückkam, ging ihm Malkizedek, König von Schalem und Priester, entgegen, und offerierte ihm Brot und Wein.
Die Geschichte Abrahams und Malkizedeks
Fresko von Raffael (Raffaello Santi) (1483–1520) im Vatikan

Nach der ersten Menschheits-Katastrophe, der Sinflut, pflanzte der Arche-Erbauer und Retter der Tierwelt als erstes einen Weinberg. Er entdeckte, dass sich aus dem Saft der Trauben Wein herstellen lässt, wovon er soviel trank, dass er betrunken war. Der Urvater der Menschheit ist auch der Altvater des Rausches.

War er ein ahnungloses Opfer des Alkoholkonsums? Stiess er auf die gerettete Schöpfung an? Oder griff er bewusst zum Glas, weil er ahnte, was für eine fatale Weltgeschichte mit ihm beginnt, dass es zwar nie mehr zu einer Sintflut kommt, aber dass er die Menschheit für andere Formen von Katastrophen gerettet hat?

Nicht nur Gott meldete sich nach der Sintflut zu Wort und Tat, sondern auch der Widersacher. Der Teufel war, wie der babylonische Talmud zu berichten weiss, bereit, mitzuhelfen beim Kleinhacken der harten Schollen. Vor allem entpuppte er sich als ein Meister der Düngung. Er besprengte die zermürbten Schollen mit Schafsblut, so dass, wer in Zukunft dem Rebensaft bescheiden zuspricht, sanft wie ein Lamm wird. Er begoss den Boden mit Löwenblut, so dass dem, der tüchtig zugreift, der Trank Kräfte verleiht. Heimlich aber düngte der Teufel den Boden mit Schweineblut, so dass der, welcher übermässig trinkt, inmitten von

Da nach der Zerstörung von Sodom und Gomorrah keine zeugungsfähigen Männer mehr im Lande lebten, beschlossen die Töchter Lots, den Vater mit Wein betrunken zu machen und für die Zeugung von Nachkommen sich nachts zu ihm zu legen.
Lot und seine Töchter
Lorenzo Lippi (1606-1665)

Nach dem Auszug der Israeliten aus Ägypten gelangten die Kundschafter im gelobten Land bis an den Bach Eschkol, wo sie von einem Rebstock eine Weintraube abschnitten und sie zu zweit auf einer Stange trugen.
Der Herbst oder Die Traube aus dem gelobten Land, 1660–1664
Nicolas Poussin (1594–1665)

Unflat sich wie ein Schwein im Kot sielt. Bevor wir unsere Böden chemisch vergewaltigten, gab es bereits die Überdüngung, nur dass diese moralischer Art war. In der Hinsicht etwa weiss Hans Sachs, deutscher Handwerker, Meistersänger, ein handfester Poet, genau, was für Mist Noah führte, um die Erde fruchtbar zu machen: den von Schafen, Bären, Säuen und Affen – vernünftig genossen, wird der Trinker lamm-fromm, Bärenmist wirkt wie Löwenmist, und sauwohl ist die Vorstufe zu dem Grad von Trunkenheit, bei dem einer wie ein Aff herumtorkelt.

Nun sielte aber der betrunkene Noah nicht wie ein Schwein im Kot, und er benahm sich auch nicht wie ein Aff, sondern er lag nackt am Boden. So überraschte ihn sein Jüngster, Ham, der sich darob belustigte. Im Gegensatz zu ihm decken die beiden älteren Brüdern die Blösse des Vaters zu. Eine Trunkenheit mit Folgen. Noah verfluchte seinen Jüngsten, und der wurde zum Stammvater der Schwarzen.

Auch die Moabiter und Ammoniter sind Völker, die ihre Existenz der Trunkenheit verdanken: Nach der Zerstörung von Sodom sah sich Lot, der sich gerettet hatte, mit seinen beiden Töchtern allein. Da kein Mann

Als König Belsazar betrunken war, liess er die goldenen und silbernen Gefässe herbringen, die sein Vater aus dem Tempel zu Jerusalem geraubt hatte. Während dem Gelage, das folgte, erschien an der Wand das Unheil verkündende «Mene, mene, tekel upharsin».
Belsazars Gastmahl
Rembrandt (Harmensz van Rijn)
(1606–1669)

da war, mit dem Nachkommen hätten gezeugt werden können, beschlossen seine Töchter, mit ihrem Vater zu schlafen. Damit dies möglich war, machten sie ihn betrunken, in der ersten Nacht die eine und in der zweiten die zweite Tochter – Zeugung im Rausch, und der Inzest als ethnischer Ursprung.

Der Wein, der die Sinne belebt, und der Wein, der die Sinne verdunkelt, seit Beginn spielt er seine Doppelrolle. So wird er im Alten Testament gefeiert, wie vor ihm gewarnt wird. Der Volksmund weiss: «Was Krug ist, füllt sich mit Wein.»

Nach Jesus Sirach ist es nicht gleichgültig, wie sich einer bei Tisch benimmt. Der Prophet schreibt nicht nur über die Ungleicheit in der Natur und bei den Menschenschicksalen, vom Nutzen der Gesetzeserfüllung oder davon, dass Gesundheit und Frohsinn wichtiger sind als Reichtum. Er verfasste einen Knigge für das Weintrinken bei Tisch: «Spiel dich nicht als Held auf, der Rebensaft hat schon viele zu Fall gebracht»; denn «es erprobt der Rauschtrank die Spötter». Aber andererseits: «Was ist das Leben dem, der des Weins entbehrt? Seit jeher ist

Jacob
Joachim
Matthan
Pauffer
Troph
Troph
Balbus
Balbus
Ubertus
Sumo
Albertus
Joseph
Rbedcus

Seite links:
Jesse, hebräisch Isai, der Vater Davids, ist der Stammvater Jesu.
Wurzel Jesse, 1558
Meister von Nördlingen
(Zuschreibung)

Links:
Die Zisterzienser haben sich um den Weinbau grosse Verdienste erworben. Verständlich daher, dass das 1137 gegründete Zisterzienserstift Zwettl ein Gemälde sein eigen nennt, auf welchem Jesus die Erstlingstraube, die den Weinpatronen geweiht war, in der Hand hält.
Madonna mit Kind und Weintraube, um 1516
Lucas Cranach der Ältere
(1472-1553)

Das Jesuskind überreicht einer Frau, welche die Kirche verkörpert, eine Traube aus einem Kelch als Symbol der Eucharistie.
Die mystische Traube, um 1500–1522
Flämischer Bildteppich

Aus dem Hohelied Salomos

«Er küsse mich mit dem Kusse seines Mundes,
denn deine Liebe ist lieblicher als Wein.
Wir wollen uns freuen und fröhlich sein über dich;
wir preisen deine Liebe mehr als den Wein
Ich bin braun, aber gar lieblich,
ihr Töchter Jerusalems,
wie die Zelte Kedars
wie die Teppiche Salomos
Seht mich nicht an, dass ich so schwarz bin:
Denn die Sonne hat mich so verbrannt.
Meiner Mutter Söhne zürnten mit mir.
Sie haben mich zur Hüterin der Weinberge gesetzt;
aber meinen eigenen Weinberg habe ich nicht gehütet.

Der Wein, der in der Apokalypse gewonnen wird, ist der «Wein des Zornes Gottes», der den Götzenanbetern «unvermischt eingeschenkt wird».
Ernte und Weinlese, 975
Miniatur von Ende, Malerin und Dienerin Gottes, und von Emeterius, Bruder und Priester, aus der Apokalypse von Gerona

Er führt mich in den Weinkeller,
und labt mich mit Äpfeln,
denn ich bin krank vor Liebe.

Mein Freund antwortet und spricht zu mir:
steh auf meine Freundin, meine Schöne, und komm her.
Denn siehe, der Winter ist vergangen,
der Regen ist vorbei und dahin.
Die Blumen sind aufgegangen im Lande,
der Lenz ist herbeigekommen.
Der Feigenbaum hat Knoten gewonnen,
und die Reben duften mit ihren Blüten.
Fangt uns die Füchse, die kleinen Füchse,
die die Weinberge verderben;
denn unsere Weinberge haben Blüten bekommen.»

Der «Verlorene Sohn», der sein Vermögen in Weinstuben verprasst.
Rembrandt und Saskia im Gleichnis vom Verlorenen Sohn, um 1635
Rembrandt (Harmensz van Rijn) (1606–1669)

er zum Jubel geschaffen.» Doch «Kopfweh, Schande und Schmach, das ist Wein, bei Zank und Streit getrunken.»

Ein Psalm mag mahnen: «Wer gern in Wollust lebt, wird mangeln; und wer Wein und Öl liebt, wird nicht reich.» Doch der Rebstock ist sich seiner Bedeutung bewusst und will auch nicht, wie eine Fabel erzählt, König der Bäume werden: «Soll ich meinen Most lassen, der Götter und Menschen fröhlich macht, und hingehen, dass ich über den Bäumen schwebe?» Da rühmt sich Salomon: «Ich tat grosse Dinge, ich baute Häuser, ich pflanzte Weinberge.»

Demnach fehlt auch der Wein nicht in hohen Momenten: Wenn Abraham von seinem Sieg über die K'dorlaomer zurückkehrt, wird ihm Malkizedek, König von Schalem und Priester, im Tal der Könige Brot und Wein kredenzen. Und die Rückkehr des verlorenen Sohnes ist Grund

«Vinea divini plantatur famine verbi» – Der Weinberg wird gepflanzt mit der Rede des göttlichen Wortes.
Die Arbeiter im Weinberg, um 1039–1043
Buchmalerei aus dem Evangelistar Heinrichs III. aus der Benediktinerabtei Echternach

genug, nicht nur ein Kalb zu schlachten, sondern auch Wein aufzutischen. An Hochzeiten, Geburtstagen, Festen mangelte es nicht, sie mit Wein zu begiessen, sei der Anlass die Schafschür oder dass ein Knabe entwöhnt wurde. Belsazar liest das Menetekel seines Unglücks, als er seine Gemahlinnen und Kebsweiber aus den silbernen und goldenen Bechern trinken lässt, die sein Vater aus dem Tempel von Jerusalem geraubt hatte.

«Ein üppiger Weinstock ist Israel.» Mit diesem Bild spricht Jahwe sein Volk an, und wenn er es straft: «Ist in den Weinbergen kein freudiges Aufschreien, kein Jubeln/Wein in den Keltern tritt man nicht/ Das Jauchzen verstummt.» Der Prophet warnt vor möglicher Strafe: «Ihr sollt köstliche Weinberge anlegen, aber keinen Wein von ihnen trinken.» Die Zukunft, die messianische Zeit aber steht im Zeichen des Friedens

«Als der Speisemeister das Wasser, das in Wein verwandelt worden war, gekostet hatte, rief er den Bräutigam: ‹Jedermann setzt zuerst den guten Wein vor, und wenn die Gäste trunken geworden sind, den geringeren; du hast den guten bis jetzt aufgespart.›»
Die Hochzeit zu Kana, um 1665–1675
Bartolomé Esteban Murillo (1617–1682)

und des Weinbergs: «Sie werden umschmieden ihre Schwerter in Pflugscharen.» Die Prophezeiung erlangte unter dem DDR-Regime militante Aktualität; im Orginal liest man zudem: «und sie werden umschmieden ihre Lanzen zu Winzermessern.»

In dem Weinland Palästina kommen Traube und Wein auch im Neuen Testament zu ihrer Offenbarung. Während Johannes der Täufer ein Abstinent war, liebte Jesus die Tafelgemeinschaft, und sei es nur, um mit Zöllnern und Prostituierten zusammenzusitzen. Er musste damit rechnen, dass man ihn als «Fresser und Weinsäufer» apostrophierte. Und als die Apostel nach dem Pfingstwunder in allen Zungen redeten, spottet das multikulturelle Jerusalem: «Die sind des süssen Weines voll.»

Der Wein konnte auf keinem Tisch fehlen, auch wenn nicht alle in seinen Genuss kamen. Vom Tisch des reichen Mannes fallen nur Brosamen ab für den aussätzigen Lazarus, dessen Wunden die Hunde lecken, und es wird ihm auch kein Becher gereicht.

Und dass nicht ohne weiteres auf Wein verzichtet werden mochte, wird jeder bezeugen, der an der Hochzeit von Kana teilnahm. Als der

Wein ausging, machte die Mutter Jesu, ihren Sohn, darauf aufmerksam; dieser reagierte zunächst mehr als nur reserviert («Weib, was hab ich mit dir zu schaffen. Meine Stunde ist noch nicht gekommen»). Doch dann hiess er, die Krüge, die für den Reinigungsbrauch bereit standen, mit Wasser füllen, und als der Speisemeister daraus schöpfte, war Wein in der Kelle. Dass der aus Wasser verwandelte Wein von besserer Qualität war als der, welcher anfänglich ausgeschenkt worden war, warf ein seltsames Licht auf den Bräutigam, dieser profitierte vom Wunder im gleichen Mass wie er dessen Opfer wurde.

Man hat in Erinnerung an diese Episode nicht ungern über die Weinhändler gescherzt, die Wasser in Wein verwandelten, indem sie den Wein mit Wasser verdünnten. Dass umgekehrt Wein in Wasser verwandelt wird, ist weniger bekannt. Als die heilige Verena in Zurzach Schaffnerin eines Priesters war, wurde ihr vorgeworfen, sie verteile Brot und Wein an die Armen; doch als man die Krüge kontrollierte, hatte sich der Wein in Wasser zurück verwandelt, so dass der Vorwurf hinfällig wurde.

Andererseits aber eignet sich auch diese Hochzeitszene zur moralisierenden Interpretation, wofür schon die Bemerkung genügt, dass der Wein ausgegangen ist. Der Schwede Samuel Ödmann hat in «Vermischten Sammlungen aus der Naturkunde zur Erklärung der heiligen Schrift» bemerkt: «Was bei dieser Hochzeit vorgegangen, trägt sich zum öftern noch heutigen Tages zu, dass nämlich der trost- und freudbringende Wein bei den Eheleuten kurz nach der Hochzeit sich verlieret und sie mit dem abgeschmackten Wasser der Trübsal müssen vorlieb nehmen.»

Wo der Wein, im Alltag wie bei Festlichkeiten, seinen selbstverständlichen Platz einnimmt, bietet sich der Weinbau für allegorische Aufklärung an.

Das Himmelreich war gleich einem Hausvater, der für seinen Weinberg Arbeiter sucht. Diese werden auf dem Arbeitsmarkt rekrutiert und zu verschiedenen Tageszeiten gedingt. Als es am Abend um die Entlöhnung geht, entsteht ein gewerkschaftlicher Streit; die, welche den ganzen Tag arbeiteten, verlangen mehr Lohn als denen bezahlt wird, welche nur ein paar Stunden ihrer Verrichtung nachgingen. Doch der Hausvater entschädigt, gemäss der Abmachung, alle gleich, mit der Begründung des selbstsicheren Arbeitgebers: «Hab ich nicht die Macht, zu tun, was ich will, mit dem Meinen.» Und es fällt der Satz, wonach die letzten die ersten sein können: «Denn viele sind berufen, aber wenige auserwählt.»

Und im Gleichnis wird auch von den «bösen Weingärtnern» erzählt. Ein Hausherr verpachtete seinen Weinberg samt Kelter an Weingärtner und ging ausser Landes. Als er zur Zeit der Lese Knechte schickte, um die Früchte einzuholen, töteten die Weingärtner die Boten und auch die,

welche hinterher geschickt wurden; selbst den Sohn des Besitzers brachten sie um in der Hoffnung, sich sein Erbgut anzueignen. Als die Hohenpriester und Pharisäer merkten, dass auf sie angespielt wurde, suchten sie Jesus festzunehmen, liessen aber davon ab, weil sie den Volkszorn fürchteten.

In einem Perikopenbuch aus dem 11. Jahrhundert ist als Kommentar zu den Arbeitern im Weinberg zu lesen. «Der Weinberg wird gepflanzt mit der Rede des göttlichen Wortes.»

Die Traube erlangt über jegliche Alltagsallegorie hinaus Bedeutung.

Der Jesusknabe, in den Armen Marias, mit einer Traube in der Hand, bietet ein Bild von grosser Liebeswürdigkeit für eine Mutter-Kind-Beziehung. Doch das Auge, das Wissen mitbringt, sieht mehr. Die Traube verheisst ein Mysterium. Und wenn bei einer anderen Darstellung das Jesuskind eine Traube und einen Kelch einer Frau überreicht, ist in ihr die Personifikation der Kirche zu erkennen, Traube und Kelch sind der symbolische Hinweis auf die Passionsgeschichte. Denn dieses Kind wird eines Tages seinen Gefährten, den Jüngern, darlegen:

«Ich bin der wahre Weinstock, und mein Vater ist der Weingärtner. Jedes Schoss an mir, das nicht Frucht trägt, das nimmt er weg, und jedes, das Frucht trägt, das reinigt er, damit es mehr Frucht trage ...Wie das Schoss nicht von sich aus Frucht tragen kann, wenn es nicht am Weinstock bleibt, so auch ihr nicht, wenn ihr nicht in mir bleibt. Ich bin der Weinstock, ihr die Schosse.»

Mit diesen Jüngern wird sich Christus am Abend vor seiner Gefangennahme fürs Osterlamm an den Tisch setzen; unter den Jüngern auch der, der ihn verraten wird. Christus wird nach jüdischem Brauch Brot brechen und den Wein segnen. Aber Brot und Wein erhalten einen neuen Sinn – es sind nicht mehr nur die vier Becher, die beim traditionellen Passahessen gesegnet werden

Dieses Abendmahl hat Künstler zu unterschiedlichen Inszenarien inspiriert. Im Stil des Manierismus kann es ein Festmahl sein, bei dem selbst eine Schlemmerkatze nicht fehlt, ein gesellschaftlicher Anlass - oder klassizistischer die Beschränkung auf die Intimität, in der sich abspielt, was Eucharistie heissen soll.

Der Saft der Traube, das Traubenblut verwandelt sich in Erlöserblut:

«Und indem sie assen, nahm Jesus das Brot, dankte und brach's und gab's ihnen und sprach: ‹Nehmet; das ist mein Leib.› Und nahm den Kelch und gab ihnen den; und sie tranken alle daraus. Und er sprach zu ihnen: ‹Das ist mein Blut des neuen Testaments, das für viele vergossen wird›.»

Wo immer sich in Zukunft Christen zum Gottesdienst treffen werden, wird an dieses Mahl erinnert, wie immer auch die theologische Erklärung

«Ich sage euch aber, ich werde von jetzt an von diesem Gewächs des Weinstocks nicht trinken, bis zu jenem Tage, wo ich es mit euch neu trinken werde im Reiche meines Vaters.»
Das Letzte Abendmahl, 1592–1594
(Jacopo) Tintoretto (1518–1594)

ausfallen mag und der Abendmahlstreit entschieden worden ist: Ob beim «Herrenmahl» (dem «Mahl des Herrn») eine Wesensverwandlung stattfindet, eine Transubstantiation, wie die katholische Kirche lehrt, ob Christus in Leib und Brot gegenwärtig ist, wie Martin Luther 1529 beim Marburger Religionsgespräch darlegte, ob Brot und Wein nach seinem Widerpart, dem Reformator Huldrych Zwingli, lediglich symbolische Bedeutung zukommt, oder ob nicht real, sondern geistig interpretiert werden soll wie bei Calvin. In der Leuenberger Konkordie sollten sich, fast 250 Jahre später, Vertreter der lutherischen, reformierten und unierten Kirchen zu einem zwischenkirchlichen Konsens finden, um ein gemeinsames Abendmahl zu ermöglichen.

Was als Mahl stattfand, als gemeinsames Essen und Trinken, wird als Gedächtnismahl wiederholt, als mystische Vereinigung nachvollzogen. Bis 1215 kannte die katholische und orthodoxe Kirche den Laienkelch, mit dem an die Gläubigen auch Wein ausgeschenkt wurde. Aus Furcht, dass dabei Blutstropfen vergossen werden könnten, wurde den Gläubigen nur noch Brot, das heisst Oblaten ausgeteilt. Lediglich der Priester kommuniziert während der Messe mit beiden. Mit der Reformation nimmt der Gläubige wieder am Abendmahl teil, empfängt Brot wie Wein.

«Da er mit ihnen zu Tische sass, nahm er das Brot, brach's und gab's ihnen. Da wurden ihnen die Augen geöffnet und sie erkannten ihn.»
Das Mahl in Emmaus, um 1520–1530
Vincenzo Catena (um 1480–1531)

Wein in der Kirche? Mit der Abstinentenbewegung aus der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts musste der Wein dem Traubensaft Platz machen. Nicht ganz und nicht überall; es ist denkbar, dass in ein und derselben Kirche auf der Empore Wein ausgeschenkt wird und vor dem Altar Traubensaft.

Jesus aber trank mit seinen Jüngern Wein. Allerdings: «Ich sage euch aber: Ich werde von jetzt an von diesem Gewächs des Weinstocks nicht trinken bis zu jenem Tag, wo ich es mit euch neu trinken werde im Reiche meines Vaters.»

Diese Einschränkung, die Christus beim letzten Abendmahl vorbrachte, hat die Künstler nicht daran gehindert, Wein auftragen zu lassen, wenn Christus nach der Auferstehung in Emmaus sich mit Jüngern an den Tisch setzt, die ihn in dem Moment erkennen, wie er Brot bricht und es segnet.

Die Juden erwarteten, dass ein grosses Mahl stattfinden wird, wenn das Reich Gottes kommt und dass dabei unbestritten Wein serviert wird. Diese Erwartung übernimmt Jesus, wenn er das Reich Gottes mit einem Hochzeitsessen vergleicht, ein Gastmahl, zu dem alle geladen sind, zu

dem aber nicht alle kommen, so dass, wie das Gleichnis will, am Ende jedermann von der Strasse weg geladen wird, die Bösen wie die Guten, und «die Tische wurden alle voll». Der allerdings, der nicht hochzeitlich gekleidet ist, wird in die Finsternis geworfen.

Nun gab es eine Zeit, da hat die Wandlung von Wein in Blut die Vorstellungskraft herausgefordert, indem sie den Akt der Eucharistie nicht dem Wort überliess, sondern sie, wie im Mittelalter, ins Bild übersetzte, geradezu pragmatisch-professionell. Christus in der Kelter, ein Weintreter mit der Dornenkrone, dessen Blutsaft in Krügen aufgefangen wird. Er stampft die Trauben und wird gleichzeitig vom Balken der Weinpresse niedergedrückt und gepresst. Die Künstlerin, Maria Dorer aus Baden, die das «Tuch genäht», bringt auf ihrem Wandteppich zur Darstellung, was biblisch an Themen und Figuren mit der Rebe verbunden ist: neben Noah und Lot auch der ägyptische Beamte, dem Joseph den Traum von den drei Rebgeschossen deutet, und der barmherzige Samariter, der die Wunden mit Wein wäscht. Die Eucharistie von Brot und Wein erhält bei diesem Wandteppich eine ungewohnte Interpretation, wenn aus den Fusswunden Christi eine Ähre und eine Weinrebe wachsen.

Dieses Bild mag an den Keltertreter erinnern, wie er im Alten Testament auftritt, das Kleid rot von der Blutfarbe der Trauben, wenn Jahwe zürnt: «Ich trat die Kelter allein und niemand unter den Völkern war mit mir. Ich habe sie gekeltert in meinem Zorn und zertreten in meinem Grimm... Ich habe die Völker zertreten in meinem Zorn und ich habe sie trunken gemacht in meinem Grimm und ihr Blut auf die Erde geschüttet.»

Und die Kelter wird erneut ein Ort der Vergeltung, wenn in der Apokalypse fürs Weltgericht prophezeit wird: «Und ein andrer Engel kam aus dem Tempel im Himmel, der hatte auch ein scharfes Winzermesser. Und ein andrer Engel kam vom Altar, der hatte Macht über das Feuer und rief mit grosser Stimme zu dem, der das scharfe Messer hatte, und sprach: Schlag an mit deinem scharfen Winzermesser und schneide die Trauben am Weinstock der Erde, denn seine Beeren sind reif. Und der Engel schlug an mit seinem Winzermesser an die Erde und schnitt die Trauben der Erde und warf sie in die grosse Kelter des Zornes Gottes. Und die Kelter ward draussen vor der Stadt getreten und das Blut von der Kelter ging bis an die Zäume der Pferde tausendsechshundert Feld Wegs weit.»

Die Kelter einmal als Instrument der Erlösung und einmal als eines des Verdammnis, einmal Opfer und einmal Strafe - die gleiche Traube, deren Blutsaft blutiges Zeugnis ablegt, von Schuld befreiend und für Schuld büssend. Was möglich ist, da am Rebstock nicht nur Trauben wachsen, sondern Zeichen.

Christus als Keltertreter, wie davon bereits im Alten Testament die Rede ist: «Ich trat die Kelter allein, und niemand unter den Völkern war mit mir.»

Christus in der Kelter, 1603
Gestickter Wandbehang von
Maria Jakobea Dorer (1577–?)

Das Manna Exo: 13
ESA: 63
PHOENIX
S. IOANNES
PHARAO TRIUMPHO GEN. 41
ICH HAB DIE
1603
MARIA IACOBE
DOPP HAT DEMET DIS TVCH
GEN. 14
S. MARCVS

Anhang

Herausgeber und Verlag konnten trotz intensiver Recherchen nicht alle Inhaber von Urheberrechten ausfindig machen, sind aber bei entsprechender Benachrichtigung gerne bereit, Rechtsansprüche im üblichen Rahmen abzugelten.

Die Herausgeber danken herzlich allen Personen und Institutionen, namentlich der Boner Stiftung für Kunst und Kultur und der Familien-Vontobel-Stiftung, die «Bacchus» ideell oder materiell gefördert haben. Ein besonderes Dankeschön gilt Hans Jörg und Regula Schweizer für die Übersetzung der Satzung der Rebleute des Klosters Muri.

Umschlagabbildung Vorderseite:
Ein trinkender Jüngling
Bartolomé Esteban Murillo (1617–1682)
Öl auf Leinwand, 62,8 × 47,9 cm
The National Gallery, London
Foto: © The National Gallery, London
Es handelt sich möglicherweise um eine Kopie des 18. Jahrhunderts, erstellt von einem französischen Maler. In Frage kommt Maurice Quentin de La Tour (1704–1788), dessen Gemälde «Ein trinkender spanischer Jüngling», Musée Antoine Lécuyer, Saint-Quentin, sehr ähnlich ist.
Siehe auch Seite 104.

Umschlagabbildung Rückseite:
Stilleben, 1911
André Derain (1880–1954)
Öl auf Leinwand, 46,3 × 38,2 cm
Kunsthalle, Hamburg
Foto: © Bildarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich
Siehe auch Seite 92.

Seite 2/3:
Die Weinflasche, 1926
Pablo Picasso (1881–1973)
Öl auf Leinwand, 98 × 131,5 cm
Fondation Beyeler, Riehen/Basel
Foto: Fondation Beyeler, Riehen/Basel
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 4:
Trinkender Jüngling, 1582/83
Annibale Carracci (1560–1609)
Öl auf Leinwand, 55,8 × 43,7 cm
The Cleveland Museum of Art, Leonard C. Hanna, Jr., Fund, 1994.4
© The Cleveland Museum of Art, Leonard C. Hanna, Jr., Fund, 1994.4
Es gibt Stimmen, die Zweifel hegen, ob tatsächlich Annibale Carracci dieses Bild gemalt hat.

Seite 6:
Hipp, hipp, hurra! Das Künstlerfest, Skagen 1888
Peder Severin Krøyer (1851–1909)
Öl auf Leinwand, 134,5 × 165,5 cm
Konstmuseum Göteborg
Foto: Konstmuseum Göteborg, Ebbe Carlsson

Kapitel 1: Wie viele Öchsle Wahrheit?

Seite 8:
Weinberge am Murtensee, 1914
August Macke (1887–1914)
Aquarell und Bleistift, 23,3 × 30,3 cm
Staatsgalerie Stuttgart
Foto: © Artothek, Weilheim
1913/1914 verbrachte Macke acht Monate in Hilterfingen am Thunersee und machte eine Fahrt in die Westschweiz.

Seite 10 links:
Traubenschale, Anfang 18. Jahrhundert
Ottomanisches Fresko aus dem Speisesaal Ahmets III. (1673–1736)
Topkapi Palast, Istanbul
Foto: Copyright 2004 Massimo Listri
Das Kabinett Ahmets III., der sogenannte Speisesaal, ist bemalt mit Vasen voller Blumen und unzähligen Früchteschalen: Trauben, Quitten, Feigen, Granatäpfel, Birnen, etc.

Seite 10 rechts:
Schale in Form eines Korbes
China, Qing-Dynastie, 19. Jahrhundert
Grauer bis intensiv grüner Jadeit, Höhe 14,5 cm
Collections Baur, Genf
Foto: Collections Baur, Genf

Seite 11:
Trauben und Granatäpfel, 1763
Jean-Baptiste Siméon Chardin (1699–1779)
Öl auf Leinwand, 47 × 57 cm
Musée du Louvre, Paris
Foto: © Photo RMN – Hervé Lewandowski

Seite 12:
Interieur oder Interieur mit Mann vor dem Fenster, 1940
Albert Schnyder (1898–1989)
Öl auf Leinwand, 100 × 81 cm
Eigentum der Schweizerischen Eidgenossenschaft, Bundesamt für Kultur, Bern / Dauerleihgabe im Aargauer Kunsthaus Aarau
Foto: Aargauer Kunsthaus Aarau
© Willy Schnyder, Genf, 2004
Der Blick des stillen Geniessers geht auf das Hôtel de Ville und die Église St-Marcel in Delémont.

Seite 13 links :
Weinglas und Boot, 1956
Salvador Dalí (1904–1989)
Öl auf Leinwand, 20,5 × 25,7 cm
Christie's, New York
Foto: © Christie's Images Ltd. 2004
© Salvador Dalí, Gala Salvador Dalí Foundation/ProLitteris Zürich

Seite 13 rechts :
Weinopfer des Amenhotep II., dargebracht in kugelförmigen, «Nu» genannten Gefässen
Ägypten, Neues Reich, 18. Dynastie, um 1427–1400 v. Chr.
Statue aus rosafarbigem Granit, Höhe 1,52 m, aus dem Tempel in Karnak
Museo egizio, Turin, aus der Collezione Drovetti
Foto: © Museo egizio, Turin, Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali, Soprintendenza Antichità Egizie

Seite 14:
Bacchus und Ariadne, 1520–1523
Tizian (Tiziano Vecellio) (um 1490–1576)
Öl auf Leinwand, 172,5 × 190,5 cm
The National Gallery, London
Foto: © The National Gallery, London
Tizian schuf dieses Werk für ein privates Zimmer, für den Camerino der Residenz des Herzogs Alfonso d'Este in Ferrara.

Seite 16 :
Das verlorene Paradies, um 1520
Meister IP, Salzburg/Passau
Relieftafel aus Lindenholz, 69,5 × 35 cm
Liebieghaus, Frankfurt
Foto: Liebieghaus, Frankfurt. Horst Ziegenfusz

Seite 17:
Dionysos und kelternde Silene, um 540 v.Chr.
Amasismaler
Attische schwarzfigurige Bauchamphora, gebrannter Ton, Höhe 44 cm
Antikenmuseum Basel und Sammlung Ludwig, Inv. Kä 420, Basel
Foto: © Claire Niggli
Der Amasismaler, ein attischer Vasenmaler des 6. Jahrhunderts vor Christus, wird nach den vom Töpfer Amasis signierten Gefässen benannt.

Seite 18:
Weinwunder zu Kana, um 1109 bis 1114 oder wenig später
Wohl «Lopincinus pictor», Meister aus Rätien (gestorben um 1147)
Holztafel von circa 90 cm Seitenlänge, Detail aus der Kirchendecke der Kirche St. Martin, Zillis
Foto: © Stiftung Kirchendecke Zillis® / ARGE Restauratoren Kirchendecke Zillis, Emmenegger, Franz, Häusel, Rampa
Die romanische Holzdecke aus Zillis ist weltweit das einzige Werk dieser Art, das nahezu vollständig erhalten geblieben ist.

Seite 19:
Das Letzte Abendmahl, 1480
Domenico (di Tommaso Bigordi) Ghirlandaio (1449–1494)
Fresko, 4 × 8,10 m, 1966 abgelöst und auf Tafeln aufgetragen
Refektorium des Klosters Ognissanti, Florenz
Foto: © 1990, Photo Scala, Florenz
Auf der Blumenvase ganz rechts stehen die Buchstaben OSSCI, eine Abkürzung für OmneS SanCtI: Ognissanti oder Alle Heiligen.

Seite 20/21:
Betrunken mit Gott, 1983
Gilbert & George (Gilbert Prousch und George Passmore) (1943 und 1942)
Übermalte Schwarz-Weiss-Photographien, 482 × 1102 cm
Sammlung Ludwig, Köln
Foto: © Rheinisches Bildarchiv, Köln
© Gilbert & George, London 2004

Kapitel 2: Die weltläufige Rebe

Seite 22:
Rebenbild mit Untersee, 1944
Adolf Dietrich (1877–1957)
Öl auf Sperrholz, 81 × 54 cm
Privatbesitz
Foto: Kunstmuseum des Kantons Thurgau, Kartause Ittingen, Warth
Copyright Prolitteris, 2004, 8033 Zürich
1916 übernimmt Dietrich von seinem Vater insgesamt 100 Aren Wies-, Acker- und Rebland. Eine Photographie von Hans Baumgartner aus dem Jahr 1937 zeigt Dietrich mit einer Traubenbutte auf der Hauptstrasse von Berlingen.

Seite 24:
Weingarten im Winter
Maurice Brianchon (1899–1979)
Öl auf Holz, 38 × 45,8 cm
Christie's, London
Foto: © Arthothek, Weilheim
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 26 oben:
Marci[us] – März, 1. Jahrzehnt des 13. Jahrhunderts
Médaillon aus der Rose der Kathedrale Lausanne
Glasfenster, Durchmesser 58,5 cm
Foto: Archives de la cathédrale de Lausanne, Claude Bornand
Die Kathedrale Lausanne wurde zwischen 1190 und 1235 erbaut. Es ist bemerkenswert, dass der Winzer kein gekrümmtes Rebmesser benutzt, wie es bei analogen Darstellungen in Autun, Saint-Lazare, Chartres, und Paris der Fall ist, sondern ein langes Messer, wie es auch dem Winzer der Kirche Ste-Madeleine in Vézelay dient.

Seite 26 unten:
De vitibus – Von den Reben, 1023
Buchmalerei aus der Handschrift De rerum naturis XIX, 4, De vitibus, von Hrabanus Maurus
Archivio dell'Abbazzia, Montecassino, Cod. Casin. 132
Foto: © Faksimile Edition De rerum naturis, Priuli & Verlucca, Editori, Pavone Canavese (TO)
Von Hrabanus Maurus (um 780 bis 856), Abt der Benediktinerabtei Fulda (822–842) und Erzbischof in Mainz (seit 847), stammen, nebst der Enzyklopädie «De rerum naturis», Lehr- und Schulbücher, theologische Werke und Hymnen, insbesondere der Hymnus «Veni, creator Spiritus».

Seite 27:
Viniterra, am Frauechapf, Twann, 11. März 1998
Ulrich Studer (1955)
Lichtinstallation mit Kerzen
Foto: Alain Stouder, Solothurn
© Ulrich Studer, 2004, Rüttenen
Die Lichtinstallation vom 11. März 1998, eine von sieben Probeinstallationen, kulminierte in der Lichtinstallation vom 21. April 2000, einer «Landschaftszeichnung» von 15 km mit 25 000 Kerzen.

Seite 28:
Geteerte Baracken oder Geteerte Baracken im Weinberg, 1921
Félix Vallotton (1865–1925)
Öl auf Leinwand, 60 × 73 cm
Collection de la Banque Cantonale Vaudoise, Lausanne
Foto: Banque Cantonale Vaudoise, Lausanne

Seite 29:
Reben und Olivenbäume, Tarragona, 1919
Joan Miró (1893–1983)
Öl auf Leinwand, 72,5 × 90,5 cm
The Metropolitan Museum of Art, New York, Jacques und Natasha Gelman Collection, 1998. (1999.363.48) Photograph by Malcolm Varon. Photograph © 1988 The Metropolitain Museum of Art
© 2004, Sucessió Miró / ProLitteris, Zürich
Miró verbrachte den Sommer 1919 auf der Farm seiner Familie in der Nähe von Montroig (katalanisch für Roter Berg), einem grossen Dorf in der Provinz Tarragona, 120 km von Barcelona entfernt. Der Blick von der Farm geht zu den 3 km entfernten Bergen. Im Rücken des Betrachters, ebenfalls 3 km entfernt, ist das Mittelmeer.

Seite 30:
Weinberge am See, um 1919
René (Victor) Auberjonois (1872–1957)
Öl auf Leinwand, 33 × 38,5 cm
Öffentliche Kunstsammlung Basel, Kunstmuseum
Foto: Öffentliche Kunstsammlung Basel, Martin Bühler
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 31:
Reben bei Bigogno, 5. Juni 1927
Hermann Hesse (1877–1962)
Aquarell und Bleistift auf Bütten, 23 × 22 cm
Kunstsammlung der Sparkasse Pforzheim Calw
Foto: Sparkasse Pforzheim Calw
Reprodukton mit freundlicher Genehmigung von Heiner Hesse, Arcegno
© Heiner Hesse, Arcegno 2004

Seite 33:
Der grüne Weingarten, 1888
Vincent van Gogh (1853–1890)
Öl auf Leinwand, 72 × 92 cm
Museum Kröller-Müller, Otterlo
Foto: © Arthothek, Weilheim
Das Zitat stammt aus dem Brief von Vincent van Gogh vom 3. Oktober 1888 an Gauguin.

Seite 34:
Die Winzerin von Montreux, 1874
Gustave Courbet (1819–1877)
Öl auf Leinwand, 100 × 81,5 cm
© Musée cantonal des Beaux-Arts de Lausanne
Foto: J.-C. Ducret, Musée cantonal des Beaux-Arts de Lausanne
Courbet malte dieses Bild als er gegen Ende seines Lebens in La Tour-de-Peilz im Exil lebte.

Seite 35:
Die Muse Polyhymnia, um 1455
Ferraresischer Meister (früher Francesco del Cossa zugeschrieben)
Öl auf Pappelholz mit Leinwandauflage, 116,5 × 70,5 cm
Staatliche Museen zu Berlin, Preussischer Kulturbesitz, Gemäldegalerie
Foto: © Bildarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin 2004
Ein Musenprogramm zierte das Este Schloss Belfiore ausserhalb Ferrara. Das Bild gehört zu sechs erhaltenen Tafeln.

Seite 37:
Monatsbild September, 15. Jahrhundert
Weinberg (im Vordergrund) von Jean Colombe (gestorben 1529), Château de Saumur von den Brüdern Pol, Jan und Herman von Limburg (alle gestorben 1416, wohl an einer Epidemie)
Buchmalerei aus dem Stundenbuch «Les Très Riches Heures du Duc de Berry»
Musée Condé, Chantilly, Ms. 65, fol. 9v
Foto: © Photo RMN – R. G. Ojeda
Auftraggeber dieses Stundenbuches für jede liturgische Stunde des Jahres war Jean de France, Duc de Berry. Nach seinem Tod kam die unfertige Handschrift in den Besitz des Savoyer Herzogs Charles I., der Jean Colombe um 1485 den Auftrag erteilte, die Arbeit fortzusetzen.

Seite 39:
Kalterer See I–III (Dithyrambisch), 1971
Markus Lüpertz (1941)
Leimfarbe auf Leinwand, je 200 × 400 cm
Hamburger Kunsthalle, Sammlung Reinhard Onnasch
Foto: © Markus Lüpertz, Courtsey Galerie Michael Werner Köln und New York

Seite 40:
Bundesbeamte leeren während der Prohibition Wein in die Kanalisation, Wein vernichtend, 1934
Ben Shahn (1898–1969)
Ei Tempera und Gouache auf Masonit, 41,3 × 28,6 cm
Museum of the City of New York, New York
Foto: Museum of the City of New York
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich
Es handelt sich um eine von acht Studien für ein Wandgemälde im Central Park Casino, das allerdings nicht ausgeführt wurde.

Seite 43:
38 Traubensorten, 1700
Bartolomeo Bimbi (1648–1725)
Öl auf Leinwand, 174 × 228 cm
Galleria degli Uffizi, Florenz, derzeit Galleria Palatina
Foto: © Photo 1991 Scala, Florenz – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali

Kapitel 3: Erziehen für die Kelter

Seite 44:
Die Obstverkäuferin, um 1580
Vincenzo Campi (1536–1591)
Öl auf Leinwand, 145 × 215 cm
Pinacoteca di Brera, Mailand
Foto: Su concessione del Ministero Beni e Attività Culturali

Seite 46:
Traubenlese in einer Weinlaube
Ägyptische Wandmalerei, Grab des Nakht, Schreiber und Priester unter Thutmosis IV.
Theben, Neues Reich, 18. Dynastie, 15. Jahrhundert v. Chr.
Foto: akg-images / Erich Lessing

Seite 47:
Uve – Trauben, um 1400
Lombardische Buchmalerei aus der Handschrift Tacuinum sanitatis in medicina
Österreichische Nationalbibliothek, Wien, Cod. s.n. 2644, fol. 5 r
Foto: Bildarchiv, ÖNB, Wien
Der Verfasser des Textes des Tacuinum (tagwim, arabisch, bedeutet «tabellarische Übersicht») war Abu-'l-Hasan al Muhtar Ibn-al-Hasan Ibn-'Abdun ibn Sa'dun ibn Botlan, im deutschen Sprachraum Ibn Botlan oder auch Ububchasym de Baldach genannt, französisch dagegen Albucassis. Ibn Botlan, wohl aus Bagdad, starb um 1064 in Antiochien. Das Tacuinum fasste das damalige medizinische Wissen zusammen. Die Miniaturen geben einen Überblick über die Lebensgewohnheiten in den oberitalienischen Städten. Ausgaben des Tacuinum finden sich heute in Paris, Rom und Wien. Die Wiener Handschrift befand sich vor 1407 im Besitz des Georg von Liechtenstein, 1390 bis 1417 Fürstbischof von Trient, allerdings 1407 von dort vertrieben. Vgl. das von ihm in Auftrag gegebene Fresko im Castello del Buonconsiglio, Trient, Seite 53.

Seite 48/49:
Der geschlossene Liebesgarten, um 1470–1480
Basler Bildteppich
Wolle, Leinen, Seide, Silberlahn, 89–103 × 352–355 cm
Historisches Museum, Basel
Foto: Historisches Museum, Basel, M. Babey
Der Wandbehang wurde um 1820 auf dem Gut Seematt bei Vordermeggen, Kanton Luzern, durch Oberst Jacob Meyer-Bielmann als Schutzdecke auf den Frühbeeten entdeckt, als Kunstwerk erkannt und erworben.

Seite 50:
Der Herbst: Weinlese mit Blick auf Sorrent, um 1783
Jakob Philipp Hackert (1737–1807)
Öl auf Leinwand, 96,5 × 64 cm
Wallraf-Richartz-Museum, Köln
Foto: Rheinisches Bildarchiv Köln
Das Gemälde gehört zu einem Zyklus Vier Jahreszeiten. Es sind modelli, das heisst Studien, die König Ferdinand IV. von Neapel in Auftrag gegeben hatte.

Seite 51:
Monatsdarstellung September, Weinlese, um 1230
Maestro dei Mesi, Kathedrale San Giorgio in Ferrara,
Marmorrelief, ca. 90 × 50 × 25 cm
Museo della Cattedrale, proprietà Capitolo della Cattedrale, Ferrara
Foto: Fototeca Civici d'Arte Antica, Ferrara
Die Darstellung des Monats September stammt von dem im 18. Jahrhundert zerstörten Südportal, der Porta dei Pellegrini, bekannt als Porta dei Mesi

Seite 52:
Eroten bei der Traubenernte und beim Musizieren
Sogenannte «Neapler Amphora», auch bekannt als «Blaue Vase», 2. Viertel 1. Jahrhundert n. Chr., aus Pompeji
Römisches Kameoglas, Höhe 31,7 cm, Durchmesser Lippe 6 cm
Museo Archeologico Nazionale, Neapel
Foto: Museo Archeologico Nazionale, Neapel – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali

Seite 53:
Monatsbild Oktober, Weinlese und Weinbereitung, zwischen 1400 und 1407
Wenzeslaus von Böhmen zugeschrieben
Fresko, 305 × 198 cm
Sala dei Mesi in der Torre Aquila, Castello del Buonconsiglio, Trient
Foto: © 1990, Foto Scala, Florenz – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali
Auftraggeber der Fresken war Georg von Liechtenstein, Fürstbischof von Trient, der von 1391 an in der Torre Aquila private Räume einrichten liess. Die Fresken sind böhmischen Miniaturen aus der Zeit des ausgehenden 14. Jahrhunderts sehr ähnlich. Ein «Wenzla Mins Herren von Trient maler» ist im Arlberger Bruderschaftsbuch eingetragen.

Seite 54
Weinlese in Ornans, um 1848
Gustave Courbet (1819–1877)
Öl auf Leinwand, 71 × 97 cm
Sammlung Oskar Reinhart, Am Römerholz, Winterthur
Foto: Sammlung Oskar Reinhart, Am Römerholz, Winterthur
In Ornans bei Besançon verbrachte Courbet seine Jugend. Sein Vater besass einen Weinberg in Cléron. Courbet stellte das Bild auf dem Salon 1849–1850 unter dem Titel «La vendange à Ornans, sous la Roche du Mont» aus.

Seite 55:
Weinlese, um 1905
Ludwig von Hofmann (1861–1945)
Tempera auf Leinwand, 210 × 275 cm
Kunstsammlungen zu Weimar, Stiftung Weimarer Klassik und Kunstsammlungen
Foto: Renno
Copyright Pro Litteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 56:
Herbst oder Die Weinlese, 1787
Francisco José de Goya y Lucientes (1746–1828)
Öl auf Leinwand, 275 × 190 cm
Museo Nacional del Prado, Madrid
Foto: Alle Rechte vorbehalten © Museo Nacional del Prado, Madrid

Seite 57:
Herbstliche Pastorale oder Denken sie an die Trauben?, 1749
François Boucher (1703–1770)
Öl auf Leinwand, 263,5 × 201,3 cm
The Wallace Collection, London
Foto: Reproduced by kind permission of the trustees of The Wallace Collection, London
Das Thema stammt aus der Pantomime «Les vendanges de Tempé» von Charles Simon Favart, Szene 6, in welcher der kleine Hirt Lisette mit Trauben füttert.

Seite 58:
Die Weinlese auf Château Lagrange, 1864
Jules Breton (1827–1906)
Öl auf Leinwand, 92,7 × 170,2 cm
Joslyn Art Museum, Omaha, Nebraska, Gift of the Friends of Art Collection
Foto: Joslyn Museum, Omaha
1862 erhielt Jules Breton vom ehemaligen Innenminister des Königs Louis-Philippe, Comte Duchâtel, den Auftrag, ein Bild auf seinem Weingut, Château Lagrange (Saint Julien, Médoc, Grand Cru Classé 1855), zu malen.

Seite 59:
Winzerin und Winzer als Herbst, um 1777
Zürcher Porzellan, Höhe 21,5 cm
Modell von Valentin Sonnenschein
Privatbesitz
Foto: aus Privatbesitz

Seite 60:
Herbst (1860–1862)
Paul Cézanne (1839–1906)
Öl auf Leinwand, 314 × 104 cm
Musée de la Ville de Paris, Petit Palais
Foto: © Photo RMN – Bulloz
Cézanne malte den Herbst und die drei anderen Jahreszeiten für den Salon des Anwesens seines Vaters, «Jas de Bouffan», in der Nähe von Aix-en-Provence. Er signierte alle vier mit «Ingres» .

Seite 60:
Satzung der Rebleute des Klosters Muri
Acta Murensia, um 1394
lateinisch, Papier
Staatsarchiv Aargau: AA/4947
Die Acta Murensia sind, dem Wasserzeichen im Papier nach, um 1394 entstanden. Es handelt sich um eine Abschrift. Die Vorlage dürfte zwischen 1119 und 1160 entstanden sein, worauf der Inhalt schliessen lässt.

Das Benediktinerkloster Muri wurde 1027 von Ita, Gräfin von Lothringen, und ihrem Mann, Graf Radbot von Habsburg, gestiftet und 1032 von Mönchen aus Einsiedeln besiedelt. 1841 wurde das Kloster Muri, wie andere aargauische Klöster, auf Beschluss des Grossen Rates des Kantons Aargau aufgehoben. Der Konvent von Muri lebt seit 1845 in Sarnen und Gries bei Bozen weiter. Seit 1957 sind einige Mönche aus Gries in Muri ansässig. Die Eigenanbaufläche der Klosterkellerei Muri-Gries umfasst rund 27 ha.

Seite 61:
Zinstag
Pieter Brueghel der Jüngere (um 1564–1638)
Öl auf Holz, 58 × 88,3 cm
Burghley House Collection, Stamford
Foto: The Bridgeman Art Library, London

Seite 62:
Stilleben mit Trauben, Äpfeln und Pflaumen, um 1630
Juan de Espinosa (um 1590–1641)
Öl auf Leinwand, 76 × 59 cm
Museo Nacional del Prado, Madrid
Foto: Alle Rechte vorbehalten © Museo Nacional del Prado, Madrid

Seite 65:
Chilenische Trauben, 22. März 1989
Avigdor Arikha (1929)
Pastell auf Schmirgelpapier, 37,5 × 29,8 cm
Privatbesitz
Foto: via Avigor Arikha
© Avigdor Arikha, Paris 2004

Kapitel 4: Mittrinken und mitreden

Seite 66:
Zwei Satyrn beim Weinkeltern, 2. Hälfte des 2. Jahrhunderts n.Chr.
Römisches Marmorrelief, 33 × 41 × 5,5 cm
Herkunft unbekannt
Museo Archeologico Nazionale, Venezia
© 1990, Photo Scala, Florenz – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali

Seite 68/69:
Weinlese und Weinbereitung, um 1500
Flämischer Bildteppich
Wolle und Seide, 2,46 × 4,95 m
Musée National du Moyen Age et des Thermes de Cluny, Paris
Foto: © Photo RMN – J. G. Berizzi
Der Bildteppich entstand in den südlichen Niederlanden, in Flandern, und beruht auf einer französischen Vorlage. Die Herstellung in einem französischen Atelier ist schon behauptet, aber nicht bewiesen worden.

Seite 70:
Traubenpresse, um 1400
Lombardische Buchmalerei aus der Handschrift Tacuinum sanitatis in medicina
Bibliothèque Nationale de France, Paris, Ms NAL 1673, fol. 76
Foto: Cliché Bibliothèque Nationale de France

Seite 71:
Traubentransport und Kelter, um 1310–1320
Englischer, wahrscheinlich Londoner Meister
Buchmalerei aus dem Queen Mary Psalter
The British Library, London, Royal 2 B VII fol. 79 v
Foto: © By permission of The British Library, London
Man geht davon aus, dass der Psalter für ein Mitglied des Königshauses bestimmt war, da er reich illustriert ist. Die Handschrift trägt den Namen Queen Mary Psalter, da sie im Mitte des 16. Jahrhunderts Queen Mary Tudor geschenkt wurde.

Seite 72:
Herbst, 1716
Marcantonio Franceschini (1648–1729)
Öl auf Leinwand, 127 × 175 cm
Pinacoteca Nazionale, Bologna
Foto: Archivio storico e iconografico della Pinacoteca Nazionale, Bologna
Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali
Der vierteilige Zyklus der Jahreszeiten entstand im Auftrag von Vittorio Amedeo II., Fürst von Carignano, aus dem jüngeren Zweig der Savoyer. Ein anderer Liebhaber der Bilder von Marcantonio Franceschini war Johann Adam Andreas, Fürst zu Liechtenstein, was ein Besuch im Liechtenstein Museum in Wien belegt.

Seite 73:
Das Füllen der Weinfässer, um 1480
Zwei flämische Bildteppiche aus Tournai
Wolle und Seide, je 310 × 185 cm
Toledo Museum of Art, Toledo, Ohio
Foto: Toledo Museum of Art, Toledo, Ohio

Seite 74:
Vinum vetus odoriferum – Alter geschmackvoller Wein, um 1400
Lombardische Buchmalerei aus dem Theatrum sanitatis in medicina
Biblioteca Casanatense, Rom, Ma. 4128
Foto: Rti Romana Recapiti Spa e GAP Srl
Die Biblioteca Casanatense besitzt auch ein Tacuinum sanitatis, doch diese Miniatur ist aus dem Theatrum sanitatis.

Seite 75:
Kellerszene, 1537
Pseudo-Félix-Chrétien, unbekannter, eventuell niederländischer Maler, tätig in Frankreich, 16. Jahrhundert
Öl auf Holz, 57 × 55,5 cm
Städelsches Kunstinstitut, Frankfurt am Main
Foto: © Ursula Edelmann – Artothek Weilheim
Auf dem Mauervorsprung links ist das Bild datiert. Den Kanoniker Félix Chrétien (1510–1579) hielt man früher für den Maler dieses Werkes. Das Wappen auf dem Pfosten im Vordergrund deutet auf den vermutlichen Auftraggeber François II. Dinteville, Auxerre, hin.

Seite 76:
Szene in einem Keller, 18. Jahrhundert
Gian Domenico Tiepolo (1727–1804)
Braune Tinte und braune Tusche, Feder, schwarze Kreide, auf beigem Papier, 47 × 36 cm
Musée du Louvre, Paris, D.A. G.
Foto: © Photo RMN – J. G. Berizzi

Seite 77:
Das Umfüllen des Weines
Ägyptische Wandmalerei, Theben, Neues Reich
Malschicht auf einer Vorbereitungsschicht aus Ton und Stroh, 33 × 31 cm
Museo egizio, Turin
Foto: © Museo egizio, Turin – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali, Soprintendenza Antichità Egizie

Seite 78:
Vier Mitglieder der Amsterdamer Küfer- und Weinhändlergilde, 1657
Gerbrand van den Eeckhout (1621–1674)
Öl auf Leinwand, 163 × 197 cm
The National Gallery, London
Foto: © The National Gallery, London
Der Abdruck des Siegels zeigt die Inschrift KVYPERS EN WYNVERL[aters]. Die Berufsbezeichnung Küfer, die auf das lateinische cupa, *Kufe, Tonne, zurückgeht, meint einerseis den Hersteller von Weinfässern, andererseits auch den Kellermeister, der die Bereitung und Pflege des [Fass-] Weines besorgt.*

Seite 79 oben:
Meisterkrone der Zunft zu Rebleuten, Basel, 1671
Goldschmied Christoph I. Beck (1631–1696)
Silber, teilvergoldet, 13 × 19 cm, 615 gr
Historisches Museum, Basel (Depositum)
Foto: Historisches Museum, Basel, M. Babey

Seite 79 unten:
Gefäss in Form eines mit Weinkrügen beladenen Kamels
Libanon, um 300–200 v. Chr.
gebrannter Ton, 10 × 10 cm
Musée du Louvre, Paris
Foto: © Photo RMN – F. Raux

Seite 80 oben:
Weintransport auf dem Fluss Durance, 2. Jahrhundert n. Chr. (?)
Gallo-römisches Kalkrelief, Fragment eines Mausoleums, Fundort Cabrières d'Aygues (Vaucluse)
Kalkstein, 58 × 160 × 40 cm
Musée Calvet, Avignon, Legs Deydier
Foto: André Guerrand

Seite 80 unten:
Wein- und Waffentransport, um 1080
Ausschnitt aus dem Teppich von Bayeux
Wollstickerei auf Leinen, ca. 70 × 0,5 m
Centre Guillaume le Conquérant, Bayeux
Foto: Centre Guillaume le Conquérant, Bayeux, avec autorisation spéciale de la Ville de Bayeux
Der Teppich von Bayeux entstand wohl in England, vermutlich in Canterbury. Seit 1476 ist er im Besitz der Kathedrale von Bayeux nachweisbar. Als Auftraggeber kommt Bischof Odo von Bayeux, ein Halbbruder von Wilhelm dem Eroberer, in Frage. Der Teppich zeigt Szenen aus der normannisch-englischen Geschichte von etwa 1046 bis 1066.

Seite 82:
Weintransport auf dem Rhein, 1582
Daniel Lindtmayer der Jüngere (1552–1606/07)
Scheibenriss mit Standeswappen Schaffhausen und Tells Apfelschuss
Schweizerisches Landesmuseum, DEP-60.6, Zürich
Foto: Schweizerisches Landesmuseum Zürich, NEG-40610
Daniel Lindtmayer der Jüngere entstammt einer Schaffhauser Familie mit langer Glasmaler Tradition. Obwohl als Maler ausgebildet, betätigte er sich primär als Scheibenreisser.

Seite 83:
Der Kellerbursche, 1738
Jean-Baptiste Siméon Chardin (1699–1779)
Öl auf Leinwand, 46 × 37,2 cm
Hunterian Art Gallery, University of Glasgow
Foto: The Bridgeman Art Library, London

Seite 84:
Das Schaufenster, 1919
Hans Berger (1882–1977)
Öl auf Leinwand, 100 × 80 cm
Sammlung National Versicherung, Basel
Foto: Sammlung National Versicherung, Basel
© Anne Berger, Aire-la-Ville 2004

Seite 86:
Paris: Quai de Bercy – Der Weinmarkt, 1872
Paul Cézanne (1839–1906)
Öl auf Leinwand, 73 × 92 cm
Portland Art Museum, Portland (Oregon). Purchased with funds from private donors.
Foto: © Portland Art Museum, Portland (Oregon)
Ende 1871 zog Cézanne mit Hortense Fiquet in eine Wohnung am Quai de Bercy, vis-à-vis des Weinmarktes. Der Markt war allerdings derart laut, dass Cézanne im Atelier seines alten Freundes Guillaumin malte.

Seite 89:
Lefranc, Weinhändler, Boulevard de Clichy, Paris, 1888
Eero Järnefelt (1863–1937)
Öl auf Leinwand, 61 × 74 cm
Ateneum Art Museum, Helsinki, The Antell Collection
Foto: Central Art Archives, Helsinki, Antti Kuivalainen
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Kapitel 5: Der Wein im Glas und im Vers

Seite 90:
Stilleben mit aufrecht stehendem Buch, 1925
Le Corbusier (Charles-Édouard Jeanneret) (1887–1965)
Öl auf Leinwand, 100 × 81 cm
Kunstmuseum, Winterthur, Legat Clara und Emil Friedrich-Jezler 1973
Foto: Kunstmuseum, Winterthur
© 2004, FLC / ProLitteris, Zürich
Le Corbusier signierte noch bis 1928 mit seinem Familiennamen.

Seite 92:
Stilleben, 1911
André Derain (1880–1954)
Öl auf Leinwand, 46,3 × 38,2 cm
Kunsthalle, Hamburg
Foto: © Bildarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 93:
Die Bordeauxflasche, 1915
Juan Gris (1887–1927)
Mischtechnik auf Leinwand, 50 × 61 cm
Bayerische Staatsgemäldesammlungen, Staatsgalerie moderner Kunst, München
Foto: © Blauel / Gnamm – Artothek Weilheim

Seite 94:
Der Trinker, 1914
Umberto Boccioni (1882–1916)
Öl auf Leinwand, 87,5 × 87,5 cm
Civiche Raccolte d'Arte, Collezione Jucker, Mailand
Foto: Civiche Raccolte d'Arte, Mailand © Comune di Milano, alle Rechte vorbehalten, Foto Saporetti

Seite 95:
Der Tag danach, 1895
Edvard Munch (1863–1944)
Öl auf Leinwand, 115 × 152 cm
Nasjonalgalleriet, Oslo
Foto: J. Lathion, Nasjonalgalleriet, Oslo
© 2004, The Munch Museum / The Munch-Ellingsen Group / Pro Litteris, Zürich

Seite 96:
Die Liebenden oder Galante Szene, 1744
Jean Marc Nattier (1685–1766)
Öl auf Leinwand, 58 × 74 cm
Alte Pinakothek, München
Sammlung der Bayerischen Hypotheken- und Wechsel-Bank, Alte Pinakothek, München
Foto: © Bayer & Mitko – Artothek Weilheim

Seite 97:
Slowenen, 1911
Emil Nolde (1867–1956)
Öl auf Leinwand, 80 × 69,5 cm
Nolde-Stiftung, Seebüll
Foto: © Nolde-Stiftung, Seebüll, Ralph Kleinhempel

Seite 98:
Mann am Tisch mit Katze, 1911
Marc Chagall (1887–1985)
Gouache auf Packpapier, 20 × 28,5 cm
Museum Ludwig, Köln
Foto: Rheinisches Bildarchiv Köln
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 99:
An der Bar, 1900
Maurice de Vlaminck (1876–1958)
Öl auf Leinwand, 40 × 32 cm
Musée Calvet, Avignon, Collection Rignault
Foto: Musée Calvet, Avignon
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 100:
Bei der Kupplerin, 1656
Jan Vermeer van Delft (1632–1675)
Öl auf Leinwand, 143 × 130 cm
Staatliche Kunstsammlungen, Gemäldegalerie Alte Meister, Dresden
Foto: Staatliche Kunstsammlungen, Dresden, Klut/Estel
Bei dem in dunkler burgundischer Tracht gekleideten Zecher mit dem Weinglas in der linken Hand handelt es sich vermutlich um ein Selbstbildnis.

Seite 102:
Der Mädchenhändler, 1918
George Grosz (1893–1959)
Bleistift, Feder mit Tusche, Aquarell auf Bütten, 32,6 × 24,6 cm
Hessisches Landesmuseum, Darmstadt
Foto: Hessisches Landesmuseum, Darmstadt, Wolfgang Fuhrmannek
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 103:
Hafis vor der Schenke, 1852
Anselm Feuerbach (1829–1880)
Öl auf Leinwand, 205 × 258 cm
Städtische Kunsthalle Mannheim
Foto: akg-images
Hafis, persischer Dichter, um 1326–1390.

Seite 104:
Ein trinkender Jüngling
Bartolomé Esteban Murillo (1617–1682)
Öl auf Leinwand, 62,8 × 47,9 cm
The National Gallery, London
Foto: © The National Gallery, London
Es handelt sich möglicherweise um eine Kopie des 18. Jahrhunderts, erstellt von einem französischen Maler. In Frage kommt Maurice Quentin de La Tour (1704–1788), dessen Gemälde «Ein trinkender spanischer Jüngling», Musée Antoine Lécuyer, Saint-Quentin, sehr ähnlich ist.

Seite 105:
Dame mit Weinglas
Gerard ter Borch (1617–1681)
Öl auf Leinwand, 38,9 × 29,7 cm
Städelsches Kunstinstitut, Frankfurt am Main
Wittelsbacher Ausgleichsfonds, München
Foto: Ursula Edelmann – Artothek

Seite 106 oben:
Siegel der Stadt Baden von 1497, an Urkunde von 1499 nachweisbar, bis mindestens 1641 in Gebrauch
Siegellack, Durchmesser 5,5 cm
Historisches Museum der Stadt Baden
Foto: Dominik Golob
Die Umschrift in Antiqualettern lautet: SIGILLVM CIVIVM IN BADEN ERGOIE.

Seite 106 unten:
Siegel der Stadt Baden, ab 1311 bezeugt, in Gebrauch bis 1497
Siegellack, Durchmesser 4,5 cm
Historisches Museum der Stadt Baden
Foto: Dominik Golob
Die Umschrift in gotischen Majuskeln lautet: S. CIVIV – mit Querstrich über letztem V – DE BADEN.

Seite 106 rechts:
Das Bad zu Leuk?, 1597
Hans Bock der Ältere (1550–1623)
Gefirnisste Tempera auf Leinwand, 77,5 × 108,5 cm
Öffentliche Kunstsammlung Basel, Kunstmuseum
Foto: Öffentliche Kunstsammlung Basel, Martin Bühler

Seite 107:
Der Wirtshausgarten, um 1660
Jan Steen (1625/26–1679)
Öl auf Leinwand, 68 × 58 cm
Staatliche Museen zu Berlin, Preussischer Kulturbesitz, Gemäldegalerie
Foto: © Bildarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin 2004

Seite 108:
Die Rheinweise, 1835
Ludwig Adam Kelterborn (1811–1878)
Öl auf Leinwand, 55 × 65 cm
Stiftung für Kunst des 19. Jahrhunderts, Disteli-Haus, Olten
Foto: Schiopetti

Seite 109:
Zecher in einem Wirtshaus, 1416
Detail aus der Darstellung Johannes der Täufer tauft neue Gläubige
Lorenzo Salimbeni (1374–ca. 1418) und Jacopo Salimbeni (ca. 1370/80–nach 1426)
Fresko im Oratorio di San Giovanni Battista, Urbino
Foto: © 1990, Photo Scala, Florenz
Beide Brüder signierten die Fresken. Die Darstellung des Lebens von Johannes dem Täufer nimmt die ganze rechte Wand der Kirche ein.

Seite 110:
Kronprinz Ludwig in der spanischen Weinschenke zu Rom, 1824
Franz Ludwig Catel (1778–1856)
Öl auf Leinwand, 63 × 73 cm
Bayerische Staatsgemäldesammlungen, Neue Pinakothek, München
Wittelsbacher Ausgleichsfonds, München
Foto: © Bayer & Mitko – Artothek Weilheim

Seite 111:
Wirtshaus-Interieur, 1624/25
Adriaen Brouwer (um 1605/06–1638)
Öl auf Holz, 34,8 × 26 cm
Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam
Foto: Museum Boijmans Van Beunigen, Rotterdam

Seite 112 oben:
Mr Oldham und seine Gäste, um 1735–1745
Joseph Highmore (1692–1780)
Öl auf Leinwand, 105,4 × 129,5 cm
Tate Gallery, London
Foto: © Tate, London 2004
Der Gastgeber, Nathaniel Oldham, links im Bild, kommt eben in sein Haus in Ealing zurück – er trägt noch seinen Hut – und trifft drei seiner Freunde – darunter Joseph Highmore, zweiter von rechts – beim Trinken. Oldham, der die Einladung zum Nachtessen vergessen hatte, bat Highmore, diese Begebenheit zu malen.

Seite 112 unten:
Tischrunde, 1906
Edvard Munch (1863–1944)
Öl auf Leinwand, 76 × 96 cm
Munch Museum, Oslo
Foto: Munch Museum (Andersen/de Jong)
© 2004, The Munch Museum / The Munch-Ellingsen Group / ProLitteris, Zürich

Seite 114:
Die Dorfpolitiker, 1904
Max Buri (1868–1915)
Öl auf Leinwand, 171 × 217 cm
Öffentliche Kunstsammlung Basel, Kunstmuseum
Depositum der Schweizerischen Eidgenossenschaft
Foto: Öffentliche Kunstsammlung Basel, Martin Bühler

Seite 115:
Die Kartenspieler
Theodor Rombouts (1597–1637)
Öl auf Leinwand, 152 × 206 cm
KONINKLIJK MUSEUM VOOR SCHONE KUNSTEN, ANTWERPEN
Foto: © Koninklijk Museum voor Schone Kunsten, Antwerpen

Seite 116 rechts:
Der Falschspieler mit dem Karo-As, um 1630
Georges de La Tour (1593–1652)
Öl auf Leinwand, 106 × 146 cm
Musée du Louvre, Paris
Foto: © Photo RMN – Gérard Blot

Seite 116 links:
Kreuzbube aus einem republikanischen französischen Kartenspiel, 1792
Kolorierter Holzschnitt, geripptes Papier
Musée National des Arts et Traditions Populaires, Paris
Foto: © Photo RMN – Danièle Adam

Seite 117:
Eine Bar in den Folies-Bergère, 1882
Édouard Manet (1832–1883)
Öl auf Leinwand, 96 × 130 cm
Courtauld Institute of Art Gallery, London
Foto: The Samuel Courtauld Trust, Courtauld Institute of Art Gallery, London

Seite 118 links:
Karaffen und Blumen, 1938
Alberto Giacometti (1901–1966)
Feder mit Tinte auf Papier, 27 × 20,9 cm
Kunsthaus Zürich, Alberto Giacometti Stiftung
Foto: Kunsthaus Zürich, Alberto Giacometti Stiftung
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 118 rechts :
M bringt das Gewünschte
Detail der Installation Ohne Titel mit 24 Einzelwerken, 1980–1983
Markus Raetz (1941)
Öl auf Holz, Zweige, 57 × 52 cm
Kunstmuseum, Bern
Foto: Kunstmuseum, Bern, Peter Lauri
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 119:
Korb mit Gläsern, 1644
Sebastian Stoskopff (1597–1657)
Öl auf Leinwand, 52 × 63 cm
Musée de l'Œuvre Notre Dame, Strassburg
Foto: Musée de l'Œuvre Notre Dame, Strassburg

Seite 121:
Eine Ecke des Ateliers in der Via Pompeo Magno, 1941
Renato Guttuso (1912–1987)
Öl auf Leinwand, 79 × 64,5 cm
Civici Musei, Galleria d'Arte Moderna, Udine
Foto: Gianluca Baronchelli
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Kapitel 6: Gastronomische Ehen – wenn der Vater des Sommeliers spricht

Seite 122:
Essender mit einem Hund hinter seinem Stuhl, September 1944
Jean Dubuffet (1901–1985)
Tusche (Feder) und Deckfarbe auf Papier, 26 × 19 cm
Kunstmuseum, Winterthur, Geschenk des Galerievereins, Freunde des Kunstmuseums Winterthur, 1971
Foto: Kunstmuseum, Winterthur / SIK, Zürich
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich
Zwei Jahre, nachdem Dubuffet sich entschieden hatte, die Existenz eines Weinhändlers aufzugeben, entstand diese Arbeit.

Seite 124 oben:
Bankett
Etruskische Terrakottaplatte aus Velletri, um 530 v. Chr.
36,8 × 71,8 × 7 cm
Museo Archeologico Nazionale, Neapel
Foto: Museo Archeologico Nazionale, Neapel – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali
Die Platte gehört zu einer Gruppe von Verkleidungen und anderen Elementen des archaischen Tempels, der 1784 unter der Chiesa Santissime Stimmate entdeckt wurde.
Die Frau auf der Kline *rechts trägt einen* Tutulus, *einen konischen Kopfschmuck, so wie heute ein Chianti aus den Colli Senesi heisst.*

Seite 124 unten:
Winterliches Bankett, 35–45 n. Chr.
Römisches Fresko, 63,5 × 74 cm
Triclinium der Casa dei Casti Amanti, Pompeji
Foto: Soprintendenza archeologica di Pompei – Su concessione del Ministero Beni e Attività Culturali

Seite 125:
Die Tafeln der Mässigen und der Unmässigen, um 1470
dem Meister Antons von Burgund zugeschrieben
Buchmalerei aus der Breslauer Handschrift der Factorum et dictorum memorabilia des Valerius Maximus
Staatsbibliothek zu Berlin, Preussischer Kulturbesitz, Handschriftenabteilung
Ms. Dep. Breslau 2, Band 1, fol. 131r
Foto: Staatsbibliothek zu Berlin, Preussischer Kulturbesitz, Handschriftenabteilung
Valerius Maximus veröffentlichte während der Regierungszeit von Kaiser Tiberius (14–37 n. Chr.) eine Sammlung von historischen Anekdoten unter dem Titel Factorum et dictorum memorabilia. Auf jedem Bild der Breslauer Handschrift sind zwei Zeugen präsent, ein Gelehrter und ein Herrscher. Gemeint sind der Autor und Kaiser Tiberius, dem Valerius Maximus sein Werk gewidmet hat.

Seite 126:
Im Café La Mie, um 1891
Henri de Toulouse-Lautrec (1864–1901)
Wasserfarbe und Gouache auf Papier, aufgezogen auf Karton, aufgezogen auf Holz, 53 × 67,9 cm
Museum of Fine Arts, Boston, S. A. Denio Collection, and General Income
Foto: © 2004 Museum of Fine Arts, Boston

Seite 127:
Bei Père Lathuille, 1879
Édouard Manet (1832–1883)
Öl auf Leinwand, 92 × 112 cm
Musée des Beaux-Arts, Tournai
Foto: The Bridgeman Art Library, London
Le Cinéma des Cinéastes, 7, avenue de Clichy: die Kinobar heisst noch immer Le Père Lathuille.

Seite 128:
Le Déjeuner, 1868
Claude Monet (1840–1926)
Öl auf Leinwand, 230 × 150 cm
Städelsches Kunstinstitut, Frankfurt am Main
Foto: © Ursula Edelmann – Artothek Weilheim
Monets Lebensgefährtin Camille Doncieux und der 1867 geborene Jean sitzen am Tisch. Am Fenster steht die Frau des Malers Alfred Sisley.

Seite 129:
Le Déjeuner oder La fin du Déjeuner, 1879
Auguste Renoir (1841–1919)
Öl auf Leinwand, 101 × 81 cm
Städelsches Kunstinstitut, Frankfurt am Main
Foto: © Ursula Edelmann – Artothek Weilheim
Im Cabaret d'Olivier am Montmartre sitzen die Pariser Schauspielerin Ellen André und Renoirs Bruder unter einer blühenden Kastanie.

Seite 130:
Le Déjeuner dans l'Atelier, 1868
Édouard Manet (1832–1883)
Öl auf Leinwand, 118 × 154 cm
Bayerische Staatsgemäldesammlungen, Neue Pinakothek, München
Foto: © Joachim Blauel – Artothek Weilheim
Über Le Déjeuner dans l'Atelier ist viel gerätselt und geschrieben worden – über die Beziehung der drei Personen im Bild ebenso wie über die Identität des jungen Mannes. Es ist Léon Leenhoff, Sohn von Suzanne Leenhoff, Musiklehrerin von Edouard und Eugène Manet und spätere Frau von Edouard Manet. Einige halten Léon für den Sohn des Malers, andere sind überzeugt, dass Auguste Manet, der Vater des Malers, Léons Vater war. Das Schwert am linken Bildrand hat zu Duell-Assoziationen geführt. Léon hielt es allerdings bereits sieben Jahre früher in der Hand im Bild «Knabe mit einem Schwert». Das Atelier ist Manets Sommerstudio in Boulogne.

Seite 131:
Déjeuner, 1876
Gustave Caillebotte (1848–1894)
Öl auf Leinwand, 52 × 75 cm
Privatbesitz
Foto: © Photo RMN – Arnaudet

Seite 132:
Le Déjeuner sur l'Herbe in Chailly, Mittelteil (1865–1866)
Claude Monet (1840–1926)
Öl auf Leinwand, 418 × 150 cm
Musée d'Orsay, Paris, Don de Georges Wildenstein, 1957
Foto: © Photo RMN

Seite 133 oben:
Le Déjeuner sur l'Herbe oder Les pains de fantaisie, um 1913
André Dunoyer de Segonzac (1884–1974)
Öl auf Leinwand, 73 × 92 cm
Centre Pompidou MNAM – CCI, Paris
Foto: © Photo CNAC/MNAM Dist. © RMN, Jacqueline Hyde
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 133 unten:
Déjeuner sur l'Herbe, 1969
Fernando Botero (1932)
Öl auf Leinwand, 180 × 191 cm
Privatbesitz
Foto: Marlborough Gallery, New York
© Fernando Botero, Courtesy Marlborough Gallery New York, 2004

Seite 134:
Die Schauspielergesellschaft
Carl Spitzweg (1808–1885)
Öl auf Leinwand, 22 × 39 cm
Suermondt-Ludwig-Museum, Aachen
Foto: © Anne Gold

Seite 135:
Abendessen bei Lampenlicht, der Maler, sitzend, mit dem Rücken zum Betrachter, ist umgeben von seiner Frau und seinen Stiefkindern, Madeleine und Max, 1899
Félix Vallotton (1865–1925)
Öl auf Holz, 57 × 89,5 cm
Musée d'Orsay, Paris
Foto: © Photo RMN – Hervé Lewandowski

Seite 136:
Die Tafel zu später Stunde oder Das Glas Claret, 1884
John Singer Sargent (1856–1925)
Öl auf Leinwand, 51,4 × 66,7 cm
Fine Arts Museums of San Francisco, Gift of the Atholl McBean Foundation
Foto: Fine Arts Museums of San Francisco
Im Bild ist das englische Ehepaar Vickers, das Sargent im Juli und im Oktober 1884 besuchte. Albert Vickers (1838–1919), verheiratet seit 1875 mit Edith Foster, war wie sein Vater Edward und sein Bruder Thomas Stahlindustrieller.

Seite 137:
Die Austernesserin, 1882
James Ensor (1860–1949)
Öl auf Leinwand, 207 × 150 cm
KONINKLIJK MUSEUM VOOR SCHONE KUNSTEN, ANTWERPEN
Foto: © Koninklijk Museum voor Schone Kunsten, Antwerpen
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich
In seinen Discours en la cité de Liège, 1927, erinnert sich Ensor an die unrühmliche Aufnahme des Bildes in Lüttich: «… bezüglich einer angeblich schlecht geblasenen Flasche in der Austernesserin*, eines nicht grün genug oder nicht gläsern genug gemalten Glases, einer nicht genügend sauren Zitrone, eines ungleichmässig geformten Tellers, eines abwegigen Serviettenrings, eines umgestürzten Salzfasses, einer allzu seeländischen Auster.»*

Seite 138:
Der elegante Imbiss, 1717
Christian Berentz (1658–1726)
Öl auf Leinwand, 80 × 120 cm
Galleria Nazionale d'Arte Antica, Rom
Foto: © 1990 Photo Scala, Florenz – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali

Seite 139 oben:
Wein, Käse und Früchte, 1857
John F. Francis (1808–1886)
Öl auf Leinwand, 63,5 × 76,2 cm
The Art Institute of Chicago, Chicago, Geschenk mit Auflagen von Charles C. Haffner III und Mrs. Herbert Alexander Vance; Wesley M. Dixon, Jr. Fund
Foto: © The Art Institute of Chicago, Chicago

Seite 139 unten:
Stilleben, Kaffee und Cognac, um 1877
Albert Anker (1831–1910)
Öl auf Leinwand, 34,5 × 46,5 cm
Kunstmuseum, Winterthur, Geschenk des Galerievereins, Freunde des Kunstmuseums Winterthur, 1915
Foto: Kunstmuseum, Winterthur / SIK, Zürich, Hans Linck

Seite 140:
Die Armen beim Essen, 1877
Alphonse Legros (1837–1911)
Öl auf Leinwand, 113 × 143 cm
Tate Britain, London
Foto: © Tate, London 2004

Seite 141:
Tischgesellschaft, 1924
Karl (Christian Ludwig) Hofer (1878–1955)
Öl auf Leinwand, 180 × 193,5 cm
Kunstmuseum, Winterthur, Geschenk der Erben von Dr. Theodor Reinhart, 1951
Foto: Kunstmuseum Winterthur / Hans Humm
Copyright 2004, Kunsthandlung Gerd Köhrmann, Köln

Seite 142:
Im Frieden leben oder Die Sänger, 1973/74
Ron B. Kitaj (1932)
Öl auf Leinwand, 76,2 × 213,4 cm
Privatbesitz
Foto: Marlborough Fine Art, London, Ltd
© The Artist. Courtesy Marlborough Fine Art, London
Im Frieden leben oder Die Sänger zeigt eine Schar von Kitajs Freunden, die nach einem Mahl zusammen singen. Der Blick geht auf eine Frühlingslandschaft an der Costa Brava.

Seite 144:
Nachtessen in Dresden, 18. II. 1983
Georg Baselitz (1938)
Öl auf Leinwand, 280 × 450 cm
Kunsthaus Zürich
Foto: © 2004 Kunsthaus Zürich. Alle Rechte vorbehalten.
© Georg Baselitz, 2004, Holle

Seite 145:
Fallenbild, 1972
Daniel Spoerri (1930)
Assemblage auf Tafel, 71 × 71 × 40,5 cm
Musée cantonal des Beaux-Arts, Lausanne
© Musée cantonal des Beaux-Arts de Lausanne
Foto: J.-C. Ducret, Musée cantonal des Beaux-Arts de Lausanne
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Kapitel 7: Bacchus und/oder Dionysos – eine mythologische Fahndung

Seite 146:
Huldigung an Bacchus, 27.10. bis 2.11.1960
Pablo Piccasso (1881–1973)
Kreide (mit Frottage), Pinsel (Gouache), Schaber auf Umdruckpapier, umgedruckt auf Stein,
ausserhalb der Auflage, 54 × 70 cm
Graphikmuseum Pablo Picasso, Münster
Foto: Graphikmuseum Pablo Picasso, Münster
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 148:
Die Kindheit von Bacchus oder Das kleine Bacchanal
Nicolas Poussin (1594–1665)
Öl auf Leinwand, 97 × 136 cm
Musée du Louvre, Paris
Foto: © Photo RMN – R. G. Ojeda

Seite 149:
Die wunderbare Erfindung des Weines – ein Diener des Dionysos bringt Ikarios die erste Traube, 2. Hälfte 2. Jahrhundert n. Chr.
Detail aus einem römischen Mosaik aus Oudna, 580 × 455 cm
Musée du Bardo, Tunis
Foto: Mohamed Ayeb et Gilles Mermet © ANEP

Seite 151 :
Bacchus als Weintraube, im Hintergrund der Vesuv, 1. Jahrhundert n. Chr.
Wandmalerei aus der Casa del Centenario in Pompeji, 140 × 101 cm
Museo Archeologico Nazionale, Neapel
Foto: Museo Archeologico Nazionale, Neapel – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali

Seite 152 oben:
Dionysos erscheint Ariadne
Tafel aus dem Haus des Fabius Rufus in Pompeji, 1. Viertel 1. Jahrhundert n. Chr.
Römisches Kameoglas, 25–25,3 × 39,9–40 × 0,7–1 cm
Museo Archeologico Nazionale, Neapel
Foto: Museo Archeologico Nazionale, Neapel – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali

Seite 152 unten :
Ariadne wird in die Mysterien eingeweiht
Tafel aus dem Haus des Fabius Rufus in Pompeji, 1. Viertel 1. Jahrhundert n. Chr.
Römisches Kameoglas, 25,2 × 39–39,4 × 0,6–0,7 cm
Museo Archeologico Nazionale, Neapel
Foto: Museo Archeologico Nazionale, Neapel – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali

Seite 155:
Der Triumph des Bacchus, 1540
Garofalo (Benvenuto Tisi), (um 1481–1559)
Öl auf Leinwand, 218 × 313 cm
Staatliche Kunstsammlungen, Dresden, Gemäldegalerie Alte Meister
Foto: Staatliche Kunstsammlungen, Dresden, Gemäldegalerie Alte Meister
Eine Zeichnung Raffaels diente Garofalo als Vorlage. Raffael seinerseits hatte sich an römischen Sarkophagen mit bacchantischen Triumphzügen orientiert. Vasari notierte in der Vita Garofalos, dass der Maler dieses Werk im Alter von 65 Jahren, nur auf einem Auge sehend, gemalt habe. Und zwar im Auftrag von Ercole II., Herzog von Ferrara, für einen Festsaal des Palazzo di Corte in Ferrara.

Seite 156:
Die Betrunkenen oder Der Triumph des Bacchus, 1628
Diego Rodríguez de Silva y Velázquez (1599–1660)
Öl auf Leinwand, 165 × 225 cm
Museo Nacional del Prado, Madrid
Foto: Alle Rechte vorbehalten © Museo Nacional del Prado, Madrid

Seite 157:
Der junge Bacchus, 1595–1597
(Michelangelo Merisi da) Caravaggio (1573–1610)
Öl auf Leinwand, 95 × 85 cm
Galleria degli Uffizi, Florenz
Foto: © 1990, Photo Scala, Florenz – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali

Seite 158:
Fahrt des Dionysos über das Meer, um 530 v. Chr.
Exekias, Töpfer und Vasenmaler
Attische schwarzfigurige Schale, gebrannter Ton, Durchmesser 30,5 cm
Staatliche Antikensammlungen und Glyptothek, München
Foto: Koppermann

Seite 160 rechts:
Der trunkene Bacchus, 1496/97
Michelangelo (Buonarroti) (1475–1564)
Marmor, Höhe 203 cm
Museo Nazionale del Bargello, Florenz
Foto: © 1990, Photo Scala, Florenz – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali

Seite 160 unten:
Bacchus, Ende 1. Jahrhundert n. Chr.
Künstler aus Aventicum/Avenches
Bronze, Höhe 66 cm, 15 kg
Musée Romain d'Avenches, Avenches
Foto: © Musée Romain d'Avenches, Avenches

Seite 161:
Das Bacchanal oder Die Andrier, um 1523/24
Tizian (Tiziano Vecellio) (um 1490–1576)
Öl auf Leinwand, 175 × 193 cm
Museo Nacional del Prado, Madrid
Foto: Alle Rechte vorbehalten © Museo Nacional del Prado, Madrid
Wie auch das Bild Bacchus und Ariadne im Kapitel «Wie viele Öchsle Wahrheit?» ist auch dieses Gemälde im Auftrag des Herzogs Alfonso d'Este für seine Residenz in Ferrara entstanden.

Seite 162:
Satyr und Mädchen, um 1610/1612
Peter Paul Rubens (1577–1640)
Öl auf Leinwand, 112,5 × 71 cm
Residenzgalerie Salzburg
Leihgabe Sammlung Schönborn Buchheim
Foto: Copyright Residenzgalerie Salzburg, Ulrich Ghezzi

Seite 163:
Bacchantin (Selbstbildnis ?), vor 1786
(Maria Anna) Angelika (Angelica) Kauffmann (1741–1807)
Öl auf Leinwand, 76,7 × 64,2 cm
Staatliche Museen zu Berlin, Preussischer Kulturbesitz, Gemäldegalerie
Foto: © Bildarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin 2004

Seite 165 oben:
Eine Weihung an Bacchus, 1889
Lawrence Alma-Tadema (1836–1912)
Öl auf Leinwand, 77,5 × 177,5 cm
Kunsthalle Hamburg
Foto: © Bildarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin 2004

Seite 165 unten:
Tanz der Bacchantinnen, 1849
Charles Gleyre (1806–1874)
Öl auf Leinwand, 147 × 243 cm
© Musée cantonal des Beaux-Arts de Lausanne
Foto: J.-C. Ducret, Musée cantonal des Beaux-Arts de Lausanne

Seite 166:
Kleines Bacchanal, 1970
John Clem Clarke (1937)
Öl auf Leinwand, 149,75 × 188 cm
Louis K. Harris Gallery, New York
Foto und © COURTESY LOUIS K. MEISEL GALLERY, NEW YORK

Seite 167:
Dionysius [sic], 1949
Barnett Newman (1905–1970)
Öl auf Leinwand, 170,2 × 124,5 cm
The National Gallery of Art, Washington
Gift of Annalee Newman in Honor of the 50 th Anniversary of the National Gallery of Art, Washington
Foto: © 2004 The Board of Trustees, National Gallery of Art, Washington
Copyright ProLitteris, 2004, 8033 Zürich

Kapitel 8: Das himmlische Traubenblut

Seite 168:
Mann mit erhobener Hand, 1911
Marc Chagall (1887–1985)
Gouache, 28 × 20 cm
Museum der Brotkultur, Ulm
Foto: Museum der Brotkultur, Ulm
Copyright Prolitteris, 2004, 8033 Zürich

Seite 170:
Noahs Weinberg , 2. Hälfte 15. Jahrhundert
Bemalter Barnackstein, Durchmesser circa 50 cm
Schlussstein im Schiff der Kathedrale Norwich
Foto: © Julia Hedgecoe
1463 musste das beschädigte Dach der Kathedrale von Norwich instand gestellt werden. Man geht davon aus, dass Reginald Ely aus Coltishall Hall, Norfolk, nach Norwich gerufen wurde, nachdem er für die King's College Chapel in Cambridge gearbeitet hatte. Er starb 1471, und Robert Everard war für die Beendigung der Arbeiten verantwortlich.

Seite 171:
Die Trunkenheit Noahs, 1508–1512
Michelangelo (Buonarroti) (1475–1564)
Fresko, Detail der Deckenmalerei der Sixtinischen Kapelle, Vatikan
Foto: Musei Vaticani/A. Bracchetti / P. Zigrossi

Seite 172:
Die Geschichte Abrahams und Malkizedeks
Raffael (Raffaello Santi) (1483–1520)
Fresko der Loggia di Raffaello, Vatikan
Foto: Musei Vaticani/M. Sarri

Seite 173:
Lot und seine Töchter
Lorenzo Lippi (1606–1665)
Öl auf Leinwand, 148 × 185 cm
Galleria degli Uffizi, Florenz
Foto: © 1990, Photo Scala, Florenz – Courtesy Ministero Beni e Attività Culturali

Seite 174:
Der Herbst oder Die Traube aus dem gelobten Land, 1660–1664
Nicolas Poussin (1594–1665)
Öl auf Leinwand, 118 × 160 cm
Musée du Louvre, Paris
Foto: © Photo RMN
Die vier Jahreszeiten in vier Gemälden wurden 1660–1664 für den Herzog von Richelieu gemalt und gingen 1665 in den Besitz des Königs über.

Seite 175:
Belsazars Gastmahl
Rembrandt (Harmensz van Rijn) (1606–1669)
Öl auf Leinwand, 167,6 × 209,2 cm
The National Gallery, London
Foto: © The National Gallery, London

Seite 176:
Wurzel Jesse, 1558
Meister von Nördlingen (Zuschreibung)
Tafelbild, 210 × 120 cm
Ausbildungszentrum Schloss Wolfsberg AG, Kapelle, Ermatingen
Foto: Ausbildungszentrum Schloss Wolfsberg AG, Ermatingen / Rolf Wessendorf

Seite 177:
Madonna mit Kind und Weintraube, um 1516
Lucas Cranach der Ältere (1472–1553)
Öl auf Leinwand, 60 × 80 cm
Stiftsmuseum Zwettl
Foto: Photoarchiv Stift Zwettl
Das Zisterzienserstift Zwettl (slaw. svetla heisst Lichtung) wurde 1138 von Hadmar I. aus dem Ministerialengeschlecht der Kuenringer gegründet. Die Kuenringer schenkten dem Stift 1171 einen Weingarten, aus dem sich das stiftseigene Weingut Schloss Gobelsburg, seit 1996 verpachtet, entwickelt hat.

Seite 178:
Die mystische Traube, um 1500–1522
Flämischer Bildteppich
Wolle und Seide, mit Silber- und Goldfäden, 139 × 173 cm
Galleria delle Tappezzerie, derzeit Appartamento Pontificio,
Sala di S. Caterina, Vatikan
Foto: Musei Vaticani/P. Zigrossi

Seite 179:
Ernte und Weinlese, 975
Ende und Emeterius
Mozarabische Buchmalerei aus der Handschrift S. Beati a Liebana in Apocalypsis Codex Gerundensis, f. 193 v und 194 r
Dombibliothek, Gerona, katalanisch Girona
Foto: Josep Maria Oliveras
Die Apokalypse von Gerona (S. Beati a Liebana in Apocalypsis Codex Gerundensis) ist eine Abschrift von 975 des Kommentars zur Apokalypse von Beatus de Liebana, den Beatus de Liebana um 786 verfasst hatte. Darin heisst es: Senior presbiter scripsit. Dominicus abbas liber fieri praecepit. Ende pintrix et dei aiutrix, frater Emeterius et presbiter. Der Priester Senior schrieb es. Der Abt Dominicus liess das Buch herstellen. Ende, Malerin und Dienerin Gottes, und Emeterius, Bruder und Priester.

Seite 180:
Rembrandt und Saskia im Gleichnis vom Verlorenen Sohn, um 1635
Rembrandt (Harmensz van Rijn) (1606–1669)
Öl auf Leinwand, 161 × 131 cm
Staatliche Kunstsammlungen, Gemäldegalerie Alte Meister, Dresden
Foto: Staatliche Kunstsammlungen, Gemäldegalerie Alte Meister, Dresden

Seite 181:
Die Arbeiter im Weinberg, um 1039–1043
Buchmalerei aus dem Evangelistar (Perikopenbuch) Heinrichs III.,
aus dem Skriptorium der Benediktinerabtei Echternach
Stadt- und Universitätsbibliothek, Bremen, Ms. b 21, fol. 21 r
Foto: Copyright Faksimile Edition Dr. Ludwig Reichert Verlag Wiesbaden
Die Herkunft dieses Perikopenbuches aus Echternach ist dank einem schriftlichen Hinweis in der Handschrift selbst belegt. Das Evangelistar Heinrichs III. ist im Gegensatz zu anderen Echternacher Handschriften vollständig erhalten.

Seite 182:
Die Hochzeit zu Kana, um 1665–1675
Bartolomé Esteban Murillo (1617–1682)
Öl auf Leinwand, 179 × 235 cm
The Barber Institute of Fine Art, The University of Birmingham
Foto: The Bridgeman Art Library, London

Seite 185:
Das Letzte Abendmahl, 1592–1594
(Jacopo) Tintoretto (1518–1594)
Öl auf Leinwand, 365 × 568 cm
San Giorgio Maggiore, Venedig
Foto: © 1990 Photo Scala, Florenz – Courtesy Curia Patriarcale di Venezia

Seite 186:
Das Mahl in Emmaus, um 1520–1530
Vincenzo Catena (um 1480–1531)
Öl auf Leinwand, 130 × 241 cm
Galleria degli Uffizi, Collezione Contini Bonacossi, Florenz
Foto: © 1990 Photo Scala, Florenz

Seite 188/189
Christus in der Kelter, 1603
Maria Jakobea Dorer (1577–?)
Gestickter Wandbehang, Wolle auf Leinen, 175 × 290 cm
Eigentum der Schweizerischen Eidgenossenschaft, Bundesamt für Kultur, Bern / Dauerleihgabe im Historischen Museum, Luzern
Foto: Historisches Museum, Luzern
Solche Wandbehänge wurden am Fronleichnamstag vor die Fester der Häuser gehängt. In der personifizierten Geduld hat sich Maria Jakobea Dorer möglicherweise selbst dargestellt: die herabhängenden Zöpfe sind dreidimensional geflochten.
Die Allianzschilde sind die der Mutter und des Stiefvaters der Künstlerin, nämlich von Maria Margareta Wetzel von Baden, die in erster Ehe mit Dietrich Dorer verheiratet gewesen war, und ihres zweiten Gatten, Kaspar Pfyffer von Luzern. Maria Jakobea Dorer vermählte sich 1605, zwei Jahre nach der Fertigstellung des Teppichs, mit Melchior Droger aus Uri.

© 2004 Verlag Neue Zürcher Zeitung, Zürich
Ausgabe für Deutschland und Österreich:
Hirmer Verlag GmbH, München 2004

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, des Vortrags, der Entnahme von Abbildungen und Tabellen, der Funksendung, der Mikroverfilmung oder der Vervielfältigung auf anderen Wegen und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Eine Vervielfältigung dieses Werkes oder von Teilen dieses Werkes ist auch im Einzelfall nur in den Grenzen der gesetzlichen Bestimmungen des Urheberrechtsgesetzes in der jeweils geltenden Fassung zulässig. Sie ist grundsätzlich vergütungspflichtig. Zuwiderhandlungen unterliegen den Strafbestimmungen des Urheberrechts.

Gestaltung: Heinz Egli, Zürich
Satz, Fotolithos: Fotosatz Schmidt + Co., Weinstadt
Druck: NZZ Fretz AG, Schlieren
Einband: Buchbinderei Burkhardt AG, Mönchaltorf
Printed in Switzerland

ISBN 3-7774-2355-6
www.hirmerverlag.de

Der Autor

Hugo Loetscher (*1929) Schriftsteller, Kritiker und Publizist. Studium der Politischen Wissenschaften, Wirtschaftsgeschichte, Soziologie und Literatur in Zürich und Paris. Nach der Promotion Literaturkritiker bei der «Weltwoche» und der «Neuen Zürcher Zeitung». 1958–1962 Redaktor der Zeitschrift «du», danach freier Schriftsteller. Reisen und Aufenthalte in Italien, Griechenland, Portugal, Lateinamerika, im Fernen Osten, in Südostasien und den USA. Zahlreiche in viele Sprachen übersetzte Werke und Textbeiträge; Herausgebertätigkeit; viele Auszeichnungen.

Die Herausgeber

Verena Füllemann (*1949) Juristin, Geschäftsführerin der UBS Kulturstiftung und Mark Füllemann (*1949) dipl. Phys. ETH, Stabsstellenleiter bei Holcim, geben mit «Bacchus» den zweiten Bildband heraus nach «Faites vos pommes! Eine Art Kulturgeschichte des Apfels». Weinbauende Vorfahren in Baden und Berlingen, «Landdienst» bei Verwandten auf der Az. Agr. «Tordimaro» in Orvieto und Ferien in Frankreich, der Toscana und im Piemont sind die Wurzeln von «Bacchus».